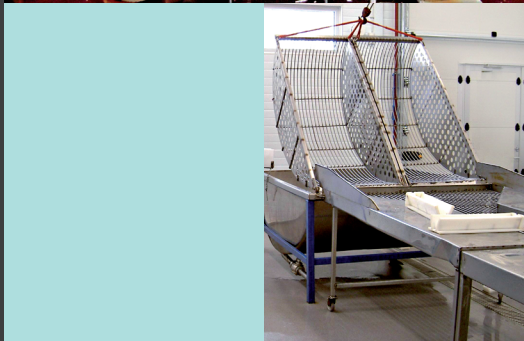




Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevan lainsäädännön vaikutukset pk-yritysten toimintaan



Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevan lainsäädännön vaikutukset pk-yritysten toimintaan

Hankkeen toteutuspaikka:
Elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos
Eläinlääketieteellinen tiedekunta
Helsingin yliopisto

Hankkeen toteuttajat:
ELL Nina Kaario (hankkeen päätutkija)
ELL Anu Tulokas (tutkija)
ELT Janne Lundén (hankkeen johtaja)

Kannen kuvat:
ELL Minna Junnikkala

ISBN 978-952-453-335-5
ISSN 1238-2531

Kirjapaino: Vammalan Kirjapaino Oy, 2007

Tiivistelmä

Tutkimuksen tavoitteena oli kyselytutkimuksen ja yrityshaastattelujen avulla selvittää, miten elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön toimeenpano on Suomessa toteutettu liha- ja kala-alan pk-yritysten näkökulmasta sekä minkälaisia vaikutuksia lainsäädännön toimeenpanolla ja soveltamisella on näiden yritysten toimintaan. Erityisesti pyrittiin selvittämään, mitkä elintarvikelainsäädännön vaatimuksista koetaan ongelmakohtina yritysten toiminnan kannalta sekä minkälaisia tarpeita yrityksillä on neuvonnan suhteen. Tämän lisäksi tavoitteena oli arvioida ja vertailla liha- ja kala-alan pk-yritysten asemaa lainsäädännössä sekä sen toimeenpanossa ja soveltamisessa Suomessa ja Ruotsissa. Tulosten pohjalta on annettu suosituksia.

Kyselytutkimuksessa kysyttiin yritysten mielipiteitä ja käsityksiä elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön saatavuudesta, lainsäädännön sisällön hallinnasta sekä lainsäädännön soveltamisesta käytännössä. Lisäksi kartoitettiin lainsäädännön mahdollisesti aiheuttamien ongelmakohtien laatua ja määrää sekä onko tukia ja rahoitusta myöntävien viranomaisten asettamissa vaatimuksissa ilmennyt ristiriitaisuuksia suhteessa elintarvikelainsäädännön vaatimuksiin. Lisäksi kysyttiin laitosten mielipiteitä neuvonnasta sekä laitosten käytettävissä olevista resursseista ja tulevaisuudennäkemystä.

Kysely lähetettiin lokakuussa 2006 Elintarviketurvallisuusviraston rekisterissä oleviin liha- ja kala-alan laitoksiin, joita oli Ahvenanmaata lukuun ottamatta 904 kpl. Näistä liha-alan EU-laitoksia¹ oli 169, pienimuotoisia liha-alan laitoksia 346 ja kala-alan laitoksia 389. Vastausprosentti oli 27,6. Laitostyypeittäin tarkasteltuna liha-alan EU-laitosten vastausprosentti oli 31,1, pienimuotoisten liha-alan laitosten 24,8 ja kala-alan laitosten 27,3.

Yrityshaastatteluilla syvennettiin kyselytutkimuksella saatuja tietoja sekä kerättiin yksityiskohtaisempaa tietoa elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön aiheuttamista kustannusvaikutuksista. Haastattelujen avulla saatiin myös tietoa siitä, minkälaisia kokemuksia yrityksillä on mm. uuden lainsäädännön vaatimuksista, laitokselle asetetuista käytännön vaatimuksista, laitoksen hyväksymisprosessista ja viranomaisvalvonnasta.

Tutkimushetkellä uusi lainsäädäntö ei vielä kaikilta osin ollut astunut voimaan ja lisäksi laitosten uudelleenhyväksymiselle on kansallisesti annettu siirtymäaikaa 1.3.2009 asti, minkä vuoksi lainsäädännön toimeenpanon aiheuttamista kustannusvaikutuksista oli tutkimusajankohtaan mennessä kertynyt vasta vähän tietoa.

Haastatteluihin valittiin 18 yrityksen otanta sellaisista yrityksistä, jotka olivat käyneet läpi liha- tai kala-alan laitoksen hyväksymisprosessin vuosien 2005 ja 2006 aikana. Otantaan valittiin laitoksia Ahvenanmaata lukuun ottamatta kaikista lääneistä. Laitokset pyrittiin valitsemaan siten, että niissä harjoitettiin mahdollisimman monipuolisesti oman toimialansa eri toimintoja.

Tutkimuksen tulokset osoittavat, että liha- ja kala-alan pk-yrityksillä on sekä yhteisiä että eriäviä kokemuksia elintarvikelainsäädännön vaatimusten aiheuttamista ongelmakohteista. Tuotantotilojen sijoitteluun ja kulkureitteihin, tilojen rakenteisiin ja kunnossapitoon sekä HACCP² -järjestelmään liittyvät vaatimukset koettiin sekä pienten (henkilömäärä 10–49) että keski suurten (henkilömäärä 50–249) yritysten mielestä ongelmallisiksi toiminnan kannalta.

Pienten yritysten kohdalla elintarvikelainsäädännön vaatimukset koettiin raskaampina kuin keski suurissa yrityksissä. Erityisesti mikroyrityksissä (henkilömäärä 1–9) useita elintarvikelainsäädännön vaatimuksia nostettiin kyselyssä esille ongelmakohtina, kun taas keski suurissa yrityksissä ongelmakohtia nostettiin määrällisesti esille huomattavasti vähemmän.

¹ Liha-alan laitokset jaettiin aikaisemmassa (kumotussa) lainsäädännössä EU-laitoksiin ja pienimuotoisiin laitoksiin. EU-laitokset saivat toimittaa tuotteitaan EU:n sisämarkkinoille ja kolmansiin maihin. Pienimuotoiset laitokset saivat toimittaa tuotteitaan ainoastaan kansallisille markkinoille.

² Hazard Analysis and Critical Control Points, elintarviketurvallisuusriskien hallintajärjestelmä

Mikroyrityksistä yli viidennes koki ongelmakohteiksi edellä mainittujen lisäksi valvontamaksut, omavalvontavaatimukset ja omavalvontasuunnitelman hyväksymisen sekä pakkausmerkinnät, sivutuotteet ja jätteet. Lisäksi mikroyrityksistä moni katsoi, että tuotantotilojen määrä- tai kokovaatimukset olivat jossain määrin rajoitettuja.

Pienistä yrityksistä yli viidennes vastaajista piti myös omavalvontavaatimuksia ja omavalvontasuunnitelman hyväksymistä, pakkausmerkintöjä ja jäljitettävyyksivaatimuksia ongelmallisina toiminnan kannalta. Myös tuotantotilojen määrä tai koko, omavalvontanäytteet, valvontamaksut sekä rakennusmateriaalivaatimukset tuotiin vastauksissa usein esille ongelmakohtina.

Keskisuurista yrityksistä yli viidennes vastaajista koki tuotantotilojen sijoittelun ja kulkureittien, tilojen rakenteiden ja kunnossapidon sekä HACCP -järjestelmän lisäksi ongelmakohtina rakennusmateriaaleja sekä sivutuotteita ja jätteitä koskevat vaatimukset.

Tuotantotilojen sijoitteluun ja kulkureitteihin sekä tilojen rakenteisiin liittyvät vaatimukset saattavat aiheuttaa laitoissa muutostarpeita, jotka voivat aiheuttaa suuriakin kustannuksia pk-yrityksille. Erityisesti pienten yritysten edustajat korostivat yrityshaastatteluissa, että vaatimukset eri työvaiheisiin käytettävien tilojen erottamisesta eivät aina olleet tarkoituksenmukaisia. Tilavaatimukset aiheuttavat myös tuntuja kustannuksia sekä rakentamisvaiheessa että tilojen puhdistamisen ja kunnossapidon yhteydessä. Omavalvontasuunnitelman ja HACCP -järjestelmän laatiminen koettiin myös toteutuksen kannalta vaativaksi ja aikaa vieväksi ja siksi osa yrityksistä on antanut sen ulkopuoliselle taholle laadittavaksi.

Elintarvikelainsäädäntö koettiin useassa pk-yrityksessä vaikeaselkoiseksi kokonaisuudeksi. Yritykset kokivat tarvitsevänsä eniten neuvontaa elintarvikelainsäädännön vaatimuksista sekä siitä, miten vaatimukset käytännössä täytetään. Myös tuki- ja rahoitusasioista koettiin tarvittavan neuvontaa pk-yrityksissä. Elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa pk-yritykset ilmoittivat saavansa enimmäkseen paikalliselta valvontaviranomaiselta, mikä asettaa haasteen paikallisen valvontaviranomaisen antamalle neuvonnalle.

Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmän erilaisuudet Suomen järjestelmään verrattuna on kuvattu pääpiirteissään. Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmässä painotetaan enemmän EY-lainsäädännön hengen mukaista paikallista soveltamismahdollisuutta ja kansallista yksityiskohtaista lainsäädäntöä on laadittu vain vähän. Toisaalta keskusviranomaisella (Livsmedelsverket) on toimivalta antaa valtakunnallisesti sitovia määräyksiä elintarvikealaa koskevis- sa asioissa, mikä osaltaan edistää lainsäädännön soveltamisen yhdenmukaisuutta.

Suomessa keskusviranomaisella (Elintarviketurvallisuusvirasto) ei ole toimivaltaa antaa valtakunnallisesti sitovia määräyksiä ja lainsäädännön soveltamisen yhdenmukaisuutta on pyritty lisäämään asetustasoisilla yksityiskohtaisilla säännöksillä. Tämä käytäntö puolestaan vähentää mahdollisuuksia soveltaa EY-lainsäädännön vaatimuksia paikallisesti toiminnan laadun ja laajuuden mukaan.

Raportissa annetaan suosituksia (1) elintarvikelainsäädännön soveltamisohjeiden laatimisesta paikallisille elintarvikevalvontaviranomaisille ja elintarvikealan toimijoille, (2) elintarvikealan toimijoille laadittavista toimialakohtaisista hyvän käytännön ohjeista, (3) elintarvikelainsäädännöstä ja sen soveltamisesta eri viranomaisille annettavasta koulutuksesta, (4) elintarvikealan toimijoille elintarvikelainsäädännön vaatimuksista annettavasta neuvonnasta sekä (5) elintarvikealan toimijoille tarkoitettujen työkalujen laatimisesta.

Elintarvikelainsäädännön soveltamisohjeilla pyritään yhdenmukaistamaan paikallisten valvontaviranomaisten lainsäädännöstä tekemiä tulkintoja sekä selventämään elintarvikealan toimijoille lainsäädännön vaatimusten sisältöä ja päämääriä.

Nopeaan tahtiin muuttuvan lainsäädännön soveltamisesta annettavaan koulutukseen tulisi varata resursseja. Koulutusta tulisi antaa paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten lisäksi myös tukia ja rahoitusta myöntäville viranomaisille.

Lainsäädännön vaatimusten hahmottamisessa ja omavalvontajärjestelmän laatimisessa voisi olla pk-yrityksille avuksi, jos omavalvonnan toteutuksen eri osa-alueille olisi olemassa valmiita lomakemalleja. Laitokset voisivat hyödyntää omavalvontajärjestelmänsä toteuttamisessa omaa toimintaansa koskevat lomakemallit ja varmistua siitä, että täyttämällä lomakkeista laitoksen omaa toimintaa koskevat kohdat myös tarvittavat kohdat lainsäädännön vaatimuksista tulisivat huomioituksi.

Tutkimusta ovat rahoittaneet kauppa- ja teollisuusministeriö ja maa- ja metsätalousministeriö. Tutkimus on saanut rahoitusta myös Euroopan maatalouden ohjaus- ja tukirahastosta.

Sammanfattning

Syftet med undersökningen var att med hjälp av en enkät och företagsintervjuer klargöra hur lagstiftningen om livsmedelsproduktion har verkställts i Finland med tanke på små och medelstora företag inom kött- och fiskbranschen. Därtill undersöktes hur verkställigheten och tillämpningen av lagstiftningen har inverkat på verksamheten i dessa företag. Speciellt ville man kartlägga vilka livsmedelslagstiftningens krav företagen upplevde som problematiska och hurdan rådgivning företagen har behov till. Därutöver hade man som mål att evaluera de små och medelstora företagens ställning i lagstiftningen samt vid verkställandet och tolkningen av denna i Finland och Sverige. Rekommendationer har getts utifrån resultaten.

I enkäten frågades företagens åsikter och uppfattningar om tillgången till lagstiftningen om livsmedelsproduktion, hur företagen anser att de behärskar lagstiftningens innehåll och hur de tycker att lagstiftningen har tillämpats i praktiken. Därtill frågades företagen om de har upplevt lagstiftningen som problematiskt och om de gjort det, i vilken utsträckning och på vilket sätt. Vidare undersöktes om de krav som de stöd- och finansieringsbeviljande myndigheterna har ställt står i strid med bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen. Ytterligare frågade man företagens åsikter om rådgivning, de tillgängliga resurserna och framtidsutsikterna.

Enkäten skickades ut i oktober 2006 till de kött- och fiskanläggningar som var upptagna i Livsmedelssäkerhetsverkets register. Antal anläggningar var 906 (exkl. Åland), varav 169 EU-anläggningar i köttbranschen, 346 små anläggningar i köttbranschen och 389 anläggningar i fiskbranschen. Svarsprocenten var 27,6 och enligt typ av anläggning följande: anläggningar i köttbranschen 31,1, små anläggningar i köttbranschen 24,8 och anläggningar i fiskbranschen 27,3.

Företagsintervjuerna gav fördjupad information om frågorna i enkäten samt de kostnadseffekter som lagstiftningen har medfört. Med hjälp av intervjuerna ville man också få information om hur företagen upplever bland annat kraven i den nya lagstiftningen, de praktiska krav som ställts på anläggningen, godkännandeprocessen av en anläggning samt myndighetstillsynen.

När undersökningen utfördes hade den nya lagstiftningen inte trätt i kraft till alla delar. Därutöver när det gäller återgodkännande av en anläggning, har det utfärdats nationella bestämmelser om en övergångstid till den 1 mars 2009. Av dessa skäl var informationen om kostnadseffekterna knapp.

Till intervjuerna utvaldes 18 företag som har genomgått godkännandeprocessen av kött- och fiskanläggningar under åren 2005–2006 och som så mångsidigt som möjligt utövar olika funktioner inom den egna branschen. I urvalet ingick anläggningar från alla län, Åland exkluderat.

Resultaten ger vid handen att små och medelstora kött- och fiskanläggningar hade såväl gemensamma som avvikande erfarenheter om de problem som kraven i livsmedelslagstiftningen har medfört. Både små (10–49 anställda) och medelstora företag (50–249 anställda) upplevde kraven som berör produktionslokalernas placering och färdrutter, konstruktioner och underhåll samt HACCP-systemet som problematiska för verksamheten.

Små företag upplevde livsmedelslagstiftningens krav mer betungande än medelstora företag. I synnerhet var det mikroföretag som tog upp flera krav som de upplevde som problematiska medan medelstora företag nämnde betydligt färre krav som problematiska.

Över en femtedel av mikroföretagen upplevde också kraven på kontrollavgifter, egenkontroll, godkännande av egenkontrollplanen, förpackningsmärkningar, biprodukter och avfall som problematiska punkter. Därtill ansåg många mikroföretag att kraven på produktionslokalernas antal och storlek var något överdimensionerade.

Med tanke på verksamheten ansåg också över en femtedel av de små företagen att kraven på egenkontroll, godkännande av egenkontrollplanen, förpackningsmärkningar och spårbarhet var problematiska. Också kraven på produktionslokalernas antal och storlek, egenkontrollprover, kontrollavgifter och byggmaterial nämndes i enkäten.

Över en femtedel av de medelstora företagen upplevde kraven på förutom produktionslokalernas placering och färdrutter, konstruktioner och underhåll samt HACCP-systemet även kraven på byggmaterial, biprodukter och avfall som problematiska.

Kraven på produktionslokalernas placering, färdrutter och konstruktioner kan orsaka förändringsbehov med stora kostnadseffekter för små och medelstora företag. Speciellt små företagare framhävde att kraven på att åtskilja lokalerna för olika arbetsfaser inte alltid är ändamålsenliga. Kraven på lokaler orsakar stora kostnader inte bara vid byggande utan också vid rengöring och underhåll. Utarbetandet av en egenkontrollplan och HACCP-systemet ansågs krävande och mödosamt och därför anlidade en del av företagen utomstående i detta arbete.

Många av de små och medelstora företagen ansåg att livsmedelslagstiftningen är en svårbegriplig helhet. Företagen ansåg sig behöva mest rådgivning när det gäller livsmedelslagstiftningens krav och hur kraven kan uppfyllas. Små och medelstora företag behöver också rådgivning i stöd- och finansieranden. Företagen uppgav att det är främst den lokala tillsynsmyndigheten som ger dem råd i frågor som gäller livsmedelslagstiftningen. Detta innebär alltså att den lokala tillsynsmyndigheten också har en stor rådgivande roll.

Skilnaderna i Sveriges och Finlands livsmedelstillsynssystem har beskrivits allmänt. I Sverige finns detaljerade nationella bestämmelser i en rätt liten omfattning. Sverige har däremot betonat möjligheten att tillämpa lokalt enligt andan av EU-lagstiftningen. Centralmyndigheten (Livsmedelsverket) har dock behörighet att ge nationellt bindande föreskrifter, vilket främjar en harmoniserad tillämpning av lagstiftningen.

Centralmyndigheten (Livsmedelssäkerhetsverket) i Finland har inte behörighet att utfärda nationellt bindande föreskrifter. I Finland har man försökt harmonisera tillämpningen genom att utfärda detaljerade bestämmelser på förordningsnivå. Detta minskar åter möjligheten att på lokal nivå tillämpa kraven i EG-lagstiftningen enligt verksamhetens typ och omfattning.

I rapporten ges rekommendationer som rör (1) livsmedelslagstiftningens tillämpningsföreskrifter för lokala livsmedelstillsynsmyndigheter och aktörer inom livsmedelsbranschen (2) anvisningar om god praxis för aktörer inom livsmedelsbranschen (3) utbildning till myndigheterna om livsmedelslagstiftningen och tillämpningen av lagstiftningen (4) rådgivning till aktörer inom livsmedelsbranschen om livsmedelslagstiftningens krav och (5) utarbetande av verktyg för aktörer inom livsmedelsbranschen.

Tillämpningsföreskrifterna för livsmedelslagstiftningen är avsedda för att harmonisera de lokala tillsynsmyndigheternas tolkningar om lagstiftningen samt för att göra innehållet och målen i lagstiftningen klarare för branschens aktörer.

Det borde reserveras resurser för utbildningen om tillämpningen av den snabbt ändrande lagstiftningen. Förutom de lokala livsmedelstillsynsmyndigheterna borde även de myndigheter som beviljar olika stöd, få utbildning.

Vid uppbyggande av ett egenkontrollsystem och förtydligande av lagstiftningens krav skulle små och medelstora företag kunna ha nytta av färdiga blankettermallar. Anläggningarna kunde försäkra sig om att alla lagstiftningens krav är beaktade genom att fylla i de blanketter som berör den egna verksamheten.

Undersökningen har finansierats av handels- och industriministeriet samt jord- och skogsbruksministeriet. Även Europeiska utvecklings- och garantifonden för jordbruket har bistått med finansieringen.

Abstract

The aim of this study was to find out how food production legislation has been enforced in Finland from the perspective of SMEs in meat and fish sectors and the impacts of the enforcement and application of the legislation on the operations of these enterprises by means of questionnaires and interviews. Particular attention was given to the requirements set down in food legislation that were perceived as problematic as regards the business operations, as well as need for advice. Another aim was to assess and compare the status of SMEs in the meat and fish sectors in the legislation and its enforcement and application in Finland and Sweden. Recommendations have been given based on the results.

The questionnaire focused on the opinions and views of the enterprises concerning the access to legislation on food production and understanding the content and practical application of the legislation. The nature and quantity of potential problems caused by legislation and whether discrepancies were observed between the requirements of authorities who grant support and financing and requirements set down in food legislation were also surveyed. In addition, the SMEs were asked to tell their opinion of advice as well as about their available resources and future prospects.

The questionnaire was sent out in October 2006 to all of the 904 meat and fish establishments in mainland Finland included in the register of the Finnish Food Safety Authority. Of these 169 were EU establishments³ in the meat sector, 346 were low-capacity establishments in the meat sector, and 389 establishments operated in the fish sector. The reply percentage was 27.6. In EU establishments in the meat sector it was 31.1%, in low-capacity establishments in the meat sector 24.8%, and in fish establishments 27.3%.

The purpose of the interviews was to deepen the information acquired by the questionnaire and to receive more detailed information of the cost effects of food production legislation. The interviews also focused on the experiences of the enterprises on the requirements of the new legislation, practical requirements for the establishments, approval process and official control.

At the time of the study all of the new regulations were not yet in force and the national legislation allows a transitional period for the re-approval of establishments until 1 March 2009, which is why there was little information available on the cost effects of the enforcement of the legislation.

Eighteen enterprises which had gone through the approval process for meat and fish establishments in 2005 and 2006 were selected for the interviews. The establishments represented all the provinces in mainland Finland and a wide range of activities in their sector.

The results show that SMEs in the meat and fish sector have both common and differing experiences on the problems caused by the requirements of food legislation. The requirements concerning the location of production facilities and transportation routes and structures and maintenance of the facilities as well as the HACCP⁴ system were perceived as problematic in both small (staff of 10 to 49) and medium-sized (staff of 50 to 249) enterprises.

Small enterprises perceived the requirements of food legislation as heavier than medium-sized enterprises. Microenterprises (staff of 1 to 9), in particular, raised several food legislation requirements which they considered problematic for their operations, whereas medium-sized enterprises experienced much fewer problems relating to the requirements.

A little over a fifth of the microenterprises also experienced control costs, own-check requirements, approval of the own-check plan, packaging labels and by-products and waste management as problematic. Many microenterprises saw that the requirements concerning the volume and size of the production facilities were somewhat excessive.

³ In the earlier (repealed) legislation the meat establishments were divided into EU establishments and low-capacity establishments. EU establishments were allowed to sell their products to EU markets and third countries, while low-capacity establishments operated only on the domestic market.

⁴ Hazard Analysis and Critical Control Points, a system for managing food safety risks

More than a fifth of the small enterprises mentioned the requirements concerning own-checks and approval of own-check plan, packaging labels and traceability as problematic for their operations. There were also problems relating to the requirements for the volume or size of the production facilities, own-check samples, control costs and building materials.

Of the medium-sized enterprises more than a fifth experienced problems relating to the requirements for building materials, by-products and waste management, in addition to location of production facilities and transport routes, structures and maintenance of the facilities and HACCP system.

Requirements concerning the location of production facilities and transport routes, structures and maintenance of the facilities may require changes that involve major cost effects for the SMEs. Small enterprises, in particular, emphasized in the interviews that the requirements concerning the separation of different stages in the production process to different facilities were not always feasible and functional. Requirements concerning the facilities also lead to substantial costs in the building stage and in connection with sanitation and maintenance.

Several SMEs experienced the food legislation as difficult to understand in a comprehensive way. The SMEs need advice especially on the requirements of food legislation and how to fulfil the requirements in practice. Advice is also needed concerning support and financing. Most of the SMEs obtain advice from the local food control authority, which places the challenge in providing advice to the local control authority.

The main differences in the organisation of food control between Finland and Sweden have been described in the report. In accordance with the spirit of the EC legislation, the Swedish system emphasises the possibility for local application of the legislation, while there is relatively little detailed national legislation. On the other hand, the central authority (National Food Administration) has the competence to give nationwide regulations concerning the food sector, which contributes to the consistency in the application of the law.

In Finland the central authority (Finnish Food Safety Authority) does not have the competence to give binding regulations and the consistency of the interpretation and application of the legislation is ensured by detailed provisions set down in decrees. This somewhat reduces the possibility to apply EC regulations locally according to the type and scale of operations.

Recommendations are given concerning (1) drawing up guidelines for the application of food legislation for local food control authorities and operators in the food sector, (2) drawing up guidelines for good practices for operators in different food sectors and (3) training of authorities in food legislation and its application, (4) advice and counselling given to food operators on the requirements of food legislation and (5) creating tools for operators in the food sector.

Drawing up guidelines for the application of food legislation promotes the consistency in the interpretation of the legislation and helps to clarify the content and goals of the requirements set down in legislation to the operators in the food sector.

Sufficient resources should be allocated to training on the rapidly changing food legislation. Besides the local food control authorities, training should also be provided for the authorities who grant support and financing.

Ready-to-use forms for own-checks in different fields could help the SMEs in understanding the requirements of food legislation and in drawing up own-check systems. The establishments could use the forms that are relevant for their own operations and thus be sure that by filling in the points in the form that concern their operations they automatically cover the necessary points as regards the requirements of the law.

The study was financed by the Ministry of Trade and Industry and Ministry of Agriculture and Forestry. The European Agricultural Guidance and Guarantee Fund also contributed to the funding.

Sisältö

Tiivistelmä	3
Sammanfattning	6
Abstract	8
1. Johdanto	12
2. Ohjausryhmä	13
3. Keskeiset käsitteet	14
3.1 Pk-yritykset	14
3.2 Laitostyypit ja laitosten koko	14
3.3 Laitosten toimialat	15
3.4 Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva lainsäädäntö ja ohjeet	16
3.5 Lainsäädännön ongelmakohdat	17
4. Tutkimuksen taustaa	18
4.1 Euroopan unionin elintarvike- ja pk-yrityspoliitikat	18
4.2 Yrittäjyyden politiikkaohjelma	18
4.3 Lainsäädännön yritysvaikutusten arviointi	18
4.4 Elintarvikealan toimijoille asetetut velvoitteet	19
4.5 Liha- ja kala-alojen kuvaus	19
4.6 Valvonnan maksullisuus	20
4.7 Valvonnan vaikuttavuus	21
4.8 Yrittäjien saama neuvonta	21
4.9 Ongelmat lainsäädännön vaatimusten täyttämisessä	22
5. Tutkimuksen tavoitteet	23
6. Aineisto ja menetelmät	24
6.1 Tutkimuksen rajaukset	24
6.2 Kyselytutkimus	24
6.3 Haastattelut	25
6.4 Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmä	26
6.5 Tietojen käsittely	26
7. Kyselytutkimuksen tulokset ja pohdinta	27
7.1 Kyselytutkimuksen vastausprosentti ja laitosten jakaumat	27
7.2 Perustietoja laitoksista	27
7.3 Elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkiminen	31
7.4 Elintarvikelainsäädäntö laitoksen toiminnassa	34
7.5 Elintarvikelainsäädännön ongelmakohdat	39
7.6 Tuet ja rahoitus	53
7.7 Neuvonta	55
7.8 Elintarvikelainsäädännön soveltaminen laitoksessa	66
7.9 Laitosten tulevaisuudensuunnitelmat	70
7.10 Käytettävissä olevat ajalliset ja rahalliset resurssit	71

8. Haastattelujen tulokset ja pohdinta	74
8.1 Perustiedot laitoksista	74
8.2 Laitosten pinta-alat ja rakennustyytit	74
8.3 Laitoksen hyväksymisprosessi	74
8.4 Rakentamis- tai saneerauskustannukset ja investoinnit	75
8.5 Tuet ja rahoitus	75
8.6 Elintarvikkeiden tuotantoa koskevan lainsäädännön tuntemus	75
8.7 Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön ongelmakohdat	77
8.8 Muiden toimijoiden asettamat vaatimukset	77
8.9 Henkilökunnan koulutus	77
8.10 Laitoksen viranomaisvalvonta ja valvontamaksut	77
8.11 Arviot elintarviketurvallisuuden merkityksestä	78
9. Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmä	79
9.1 Elintarvikelainsäädäntö ja pk-yritysten asema lainsäädännössä	79
9.2 Ruotsin elintarvikeviraston laatimat ohjeet ja toimialakohtaiset ohjeet	79
9.3 Elintarvikevalvontaorganisaatio syksyllä 2006	80
9.4 Suomen ja Ruotsin elintarvikelainsäädäntöjärjestelmien vertailu	80
10. Johtopäätökset	82
11. Suositukset	84
12. Kiitokset	85
13. Lähdeluettelo	86
14. Liitteet	91

1. Johdanto

Pieniä ja keskisuuria yrityksiä (pk-yrityksiä) on Euroopan unionissa noin 23 miljoonaa, ja ne edustavat 99:ää prosenttia kaikista yrityksistä (Komission tiedonanto 2005a). Vuonna 2005 Suomessa oli 1 820 elintarvikkeita ja juomia valmistavaa yritystä. Näistä yrityksistä yli 98 % oli pk-yrityksiä, ja ne työllistivät toimialansa henkilöstöstä noin 44 % (Tilastokeskus 2007a).

Euroopan yhteisön elintarvikelainsäädännön periaatteena on korkeatasoinen terveyden suojeleminen. Euroopan parlamentin ja neuvoston antaman yleisen elintarvikeasetuksen (178/2002/EY) mukaan elintarvikelainsäädännön tarkoituksena on suojella ihmisten elämää ja terveyttä sekä kuluttajien etuja. Näiden periaatteiden lisäksi elintarvikkeiden vapaa liikkuvuus ja oikeudenmukaiset kilpailuolosuhteet ovat asetuksen mukaan sisämarkkinoiden olennainen osa. Elintarvikkeiden vapaan liikkuvuuden edellytyksenä katsotaan olevan sen, että elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat vaatimukset ovat suunnilleen samanlaiset eri jäsenvaltioissa (178/2002/EY).

Elintarvikelainsäädäntöön ja elintarvikealan yritysten toimintaan vaikuttavat useat eri politiikat, kuten kansanterveys- ja kuluttajansuojapolitiikka, maatalous- ja kauppapolitiikka sekä työllisyys- ja yrittäjyyspolitiikka (Euroopan yhteisön perustamissopimus 2002). Euroopan unionin pk-yrityspolitiikalla pyritään lisäämään pk-yritysten kilpailukykyä parantamalla yritysten pääsyä sisämarkkinoille ja kansainvälisille markkinoille sekä yksinkertaistamalla yhteisön lainsäädäntöä (Komission tiedonanto 2005a).

Suomen hallitus otti keväällä 2003 käyttöön politiikkaohjelmamenettelyn, jonka tarkoituksena on tehostaa ministeriörajat ylittävien hallitusohjelmien tavoitteiden toteutumista (Hallitusohjelma 2003, Valtioneuvosto 2007). Eräs näistä hallituksen politiikkaohjelmista on yrittäjyyden politiikkaohjelma (Yrittäjyyden politiikkaohjelma 2007).

Yrittäjyyden politiikkaohjelman keskeisiä periaatteita ovat olleet yritysten toimintaympäristön vakaa ja pitkällä aikavälillä ennustettavissa oleva kehitys sekä suomalaisten yritysten toimintaedellytysten kehittäminen (Yrittäjyyden politiikkaohjelma 2007). Eräs politiikkaohjelman painotusalueista on ollut säädösympäristön kartoittaminen yritysten kannalta ja yritysvaikutusten huomioiminen säädösvalmistelussa sekä yritysten kohtaaman byrokratian vähentäminen⁵.

Euroopan yhteisön elintarvikelainsäädäntö uudistettiin vuonna 2002 annetulla ns. yleisellä elintarvikeasetuksella (178/2002/EY) ja vuonna 2004 annetulla ns. hygieniapaketilla (kohta 3.4) sekä ns. valvonta-asetuksella (882/2004/EY). EY-lainsäädännön uudistamisen seurauksena myös Suomen kansallista elintarvikelainsäädäntöä uudistettiin. Uudistuneen lainsäädännön vuoksi mm. eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset on kansallisesti hyväksyttävä uudelleen.

Käytännössä kaikki laitokset eivät välttämättä täyty uuden lainsäädännön asettamia vaatimuksia vaan joutuvat mahdollisesti investoimaan laitoksen saattamiseksi vaatimustenmukaiseksi. Lainsäädännön vaatimusten täyttämiseen on erilaisia vaihtoehtoja, joten lainsäädännön toimeenpanolla ja lainsäädännön vaatimuksista tehdyillä tulkinnoilla on vaikutusta laitosten toimintaan ja laitoksille aiheutuviin kustannuksiin.

Tämä tutkimus aloitettiin ennen kuin maa- ja metsätalousministeriön asetus (37/EEO/2006, *laitosasetus*) eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta astui voimaan (1.10.2006). Lisäksi laitosten uudelleenhyväksymiselle on elintarvikelaissa (23/2006) annettu siirtymäaikaa 1.3.2009 asti. Tämän vuoksi lainsäädännön toimeenpanon aiheuttamista kustannusvaikutuksista oli tutkimuksen suorittamisen ajankohtaan mennessä kertynyt vasta vähän tietoa. Jonkin verran laitoksia oli kuitenkin jo hyväksytty uuden elintarvikelain mukaisesti, joten tällaisia laitoksia pyrittiin valitsemaan mukaan tutkimuksen haastatteluosuuteen.

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli kyselytutkimuksen ja sitä tukevien yrityshaastatteluiden avulla kartoittaa, millä tavalla vaikutuksia uudistetun elintarvikelainsäädännön toimeenpanolla ja soveltamisella on suomalaisten pk-yritysten toimintaan. Vertailun vuoksi tutkimukseen otettiin mukaan myös suuret yritykset.

⁵ Myös maaseutupoliittisessa erityisohjelmassa 2005–2006 (MMM:n julkaisuja 15/2004) luetellaan ohjelmakauden 2005–2006 yhtenä elinkeinojen ja työn uudistamisen toimenpiteenä kohdassa 5: Selvitetään maaseutuyrittäjyyden, erityisesti elintarvikeyrittäjyyden lisävelvoitteista mahdollisesti aiheutuvia ongelmia ja edistetään lähiruuan käyttöä. (MMM/ELO, YTR/Ruoka-Suomi –teemaryhmä). Myös vuosille 2005–2008 laaditun maaseutupoliittisen kokonaisohjelman toimenpide-ehdotus 55 nostaa esiin elintarvikealan pienyritysten toimintaedellytysten kehittämisen (Maaseutupoliittikan yhteistyöryhmän julkaisu 10/2004).

2. Ohjausryhmä

Hankkeen suoritti Helsingin yliopiston elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos. Hankkeen johtajana toimi ELT Janne Lundén ja tutkijana ELL Nina Kaario. Tutkimus suoritettiin 1.8.2006–31.3.2007 välisenä aikana. Tutkimushankkeen ohjausryhmään kuuluivat maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosaston elintarviketurvallisuusyksiköstä yksikönpäällikkö, apulaisosastopäällikkö Veli-Mikko Niemi ja eläinlääkintötarkastaja Joanna Kurki; kauppa- ja teollisuusministeriön yrittäjyyden politiikkaohjelmasta tutkija Henri Kähönen; Elintarviketeollisuusliitosta tutkimus- ja lainsäädäntöasioista vastaava, johtaja Seppo Heiskanen; Turun yliopiston Täydennyskoulutuskeskuksesta suunnittelija Heidi Valtari; maa- ja metsätalousministeriön maatalousosaston politiikkalinjan maaseutu- ja tukipolitiikkayksiköstä ja alueohjelmajaostosta jaoston päällikkö, ylitarkastaja Sirpa Karjalainen ja ylitarkastaja Kirsi Viljanen sekä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran eläinlääkinnän valvontaosaston liha- ja kalahygieniayksiköstä yksikön johtaja Osmo Mäki-Petäys. Ruoka-Suomi –teemaryhmää edustivat eläinlääkintötarkastaja Joanna Kurki, suunnittelija Heidi Valtari ja ylitarkastaja Kirsi Viljanen.

3. Keskeiset käsitteet

3.1 Pk-yritykset

Pk-yrityksillä tarkoitetaan pieniä ja keskusuuria yrityksiä. Pk-yritysten määritelmä perustuu Euroopan komission vuonna 2003 antamaan suositukseen (2003/361/EY), jossa pk-yritykset luokitellaan kokonsa ja yritystyyppinsä perusteella pieniin ja keskusuriin yrityksiin sekä mikroyrityksiin. Luokittelussa huomioidaan yrityksen henkilöstömäärä, liikevaihto ja taseen loppusumma sekä yrityksen omistussuhteet.

Yrityksen henkilöstömäärä lasketaan vuosityöyksikköinä (VTY), mikä tarkoittaa yrityksessä työskennelleiden kokopäiväisten työntekijöiden määrää yhden vuoden aikana. Niiden henkilöiden, jotka ovat työskennelleet yrityksessä vain osan vuodesta tai ovat työskennelleet osa-aikaisesti, tekemä työ lasketaan VTY:n osina.

Pk-yritysten luokka koostuu yrityksistä, joiden palveluksessa on alle 250 työntekijää, ja joiden vuosiliikevaihto on enintään 50 ja taseen loppusumma enintään 43 miljoonaa euroa. Yritys, jonka palveluksessa on vähintään 250 työntekijää, ja jonka vuosiliikevaihto on yli 50 tai taseen loppusumma yli 43 miljoonaa euroa, on suuri yritys⁶.

Pk-yritysten luokassa keskusureksi yritykseksi määritellään yritys, jonka palveluksessa on vähintään 50, mutta alle 250 työntekijää. Keskusuren yrityksen vuosiliikevaihto on yli 10, mutta enintään 50 miljoonaa euroa ja taseen loppusumma yli 10, mutta enintään 43 miljoonaa euroa. Pieneksi yritykseksi määritellään yritys, jonka palveluksessa on vähintään 10, mutta alle 50 työntekijää. Pienen yrityksen vuosiliikevaihto ja taseen loppusumma ovat enintään 10 miljoonaa euroa. Mikroyritykseksi määritellään yritys, jonka palveluksessa on alle 10 työntekijää ja jonka vuosiliikevaihto ja taseen loppusumma ovat enintään 2 miljoonaa euroa (taulukko 1). Lisäksi pk-yrityksestä vain alle 25 % saa olla suuryrityksen omistuksessa.

6 Suomessa maaseutupolitiikassa ja esim. Ruoka-Suomi -teemaryhmän tilastoissa käytetty pk-elintarvikeyrityksen määritelmä on poikennut komission määrittelystä. Suomalaisessa maaseutupolitiikassa toimia on kohdennettu erityisesti pk-yrityksiin ja tällöin rajana on ollut alle 20 hlöä työllistävä yritys. Virallisissa ohjelmissa ja esim. tukien määrittelyssä käytetään kuitenkin komission määrittelyä.

3.2 Laitostyytit ja laitosten koko

Laitoksella tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, jossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen niiden vähittäismyyntiä. Liha- ja kala-alan laitos -termejä käytetään erottamaan eri toimialojen mukaiset laitokset toisistaan.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien laitosten terminologia muuttui vuoden 2006 aikana uuden elintarvikelain (23/2006) ja sen nojalla annetun maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (37/EEO/2006, *laitosasetus*) myötä.

Aiemmassa, maa- ja metsätalousministeriön liha- ja elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (16/EEO/2001, *liha- ja elintarvikehygieniä-asetus, kumottu*) liha-alan laitokset oli jaettu EU-laitoksiin ja pienimuotoisiin laitoksiin. Liha-alan EU-laitoksella tarkoitettiin laitosta, jolla oli oikeus viedä tuotteita EU:n sisämarkkinoille ja kolmansiin maihin. Pienimuotoisella liha-alan laitoksella tarkoitettiin laitosta, jolla oli oikeus toimittaa tuotteita ainoastaan kansallisille markkinoille. Kala-alan laitoksilla vastaavaa jaoteltua EU-laitoksiin ja pienimuotoisiin laitoksiin ei ollut.

EU-laitokset oli edelleen jaoteltu EU-teurastamoihin ja muihin liha-alan EU-laitoksiin (16/EEO/2001, *liha- ja elintarvikehygieniä-asetus, kumottu*). Pienimuotoiset laitokset oli jaoteltu vanhan hygieniä-asetuksen (1336/1996, *hygieniä-asetus, kumottu*) mukaisiin teurastuspaikkoihin sekä vanhan liha- ja elintarvikehygieniä-asetuksen (16/EEO/2001, *liha- ja elintarvikehygieniä-asetus, kumottu*) mukaisiin pienimuotoisiin leikkaamoihin.

Pienimuotoisen laitoksen tuotantomäärälle oli asetettu yläraja ja pienimuotoista laitosta koskivat lievemmät lainsäädännön vaatimukset kuin EU-laitosta. Jos pienimuotoisen laitoksen tuotanto ylitti sille asetetun ylärajan, laitoksen oli haettava EU-laitoksen hyväksymistä ja täytettävä EU-laitokselle asetetut vaatimukset.

Vanhan lainsäädännön (1336/1996, *hygieniä-asetus, kumottu*) mukaan teurastuspaikassa sai teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1 000 eläinyksikköä vuodessa. Kavioläimet ja täysikasvuiset nautaeläimet vastasivat 1,0 yksikköä ja muut nautaeläimet 0,5 yksikköä. Siat, joiden elopaino oli yli 100 kiloa, vastasivat 0,2 yksikköä ja muut siat 0,15 yksikköä. Lampaat ja vuohet vastasivat 0,1 yksikköä. Alle 15 kiloa painavat karitsat, kilit ja pikkuporsaat vastasivat 0,05 yksikköä. Siipikarjan teurastuspaikassa sai teurastaa korkeintaan

Taulukko 1. Yritysten kokoluokkien määrittelyssä käytettävät henkilöstömäärät ja rahamääräiset kynnysarvot.

Yrityksen kokoluokka	Henkilöstömäärä (VTY)	Vuosiliikevaihto (€)	Taseen loppusumma (€)
Mikroyritys	0–9	enintään 2 milj.	enintään 2 milj.
Pieni yritys	10–49	yli 2 milj. enintään 10 milj.	yli 2 milj. enintään 10 milj.
Keskisuuri yritys	50–249	yli 10 milj. enintään 50 milj.	yli 10 milj. enintään 43 milj.
Suuri yritys	250 tai yli	yli 50 milj.	yli 43 milj.

VTY = vuosityöyksikköä

150 000 lintua vuodessa. Poron teurastuspaikassa sai teurastaa korkeintaan 4 000 poroa teurastuskaudessa. Vanhan lihahygieniasetuksen mukaisessa (16/EEO/2001, *lihahygieniasetus, kumottu*) pienimuotoisessa leikkaamossa sai tuottaa korkeintaan 5 000 kg luutonta lihaa viikossa.

Pienimuotoinen laitos -termiä ei enää uudessa lainsäädännössä ole samassa muodossa kuin ennen vaan termi on muuttunut, ja myös sen sisältö on muuttunut. Nykyiset termit ovat elintarvikelain (23/2006) mukaiset *teurastamo* ja *pienteurastamo* sekä laitoksen mukainen *pienleikkaamo*. Uutta on myös se, että pienteurastamolla ja pienleikkaamolla on, samoin kuin kaikilla muillakin laitoksilla, oikeus viedä tuotteitaan EU:n sisämarkkinoille edellyttäen että niillä on elintarvikelain (23/2006) mukainen hyväksyntä.

Pienteurastamoa ja pienleikkaamoa koskevat edelleen lievemmät vaatimukset kuin teurastamoa ja leikkaamoa, ja niiden tuotantomäärille on edelleen asetettu ylärajat (23/2006). Pienleikkaamossa saa, kuten ennenkin, tuottaa korkeintaan 5 000 kg luutonta lihaa viikossa. Pienteurastamon tuotantomäärien ylärajaan on elintarvikelain (23/2006) myötä tullut pieniä muutoksia sitä kautta, että eläinyksiköt ovat hivenen muuttuneet.

Pienteurastamossa saa edelleen teurastaa korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1 000 eläinyksikköä vuodessa. Kavioeläimet ja täysikasvuiset nautaeläimet vastaavat nykyään kuitenkin kaikki 1,0 yksikköä. Siat vastaavat 0,2 yksikköä elopainosta riippumatta. Lampaat ja vuohet vastaavat edelleen 0,1 yksikköä. Siipikarjan teurastuspaikassa saa edelleen teurastaa korkeintaan 150 000 lintua vuodessa. Poroteurastamoita ei enää uudessa lainsäädännössä ole olemassa pienimuotoisina.

3.3 Laitosten toimialat

Eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset on jaettu maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (37/EEO/2006, *laitosasetus*) eri toimialojen mukaisiin laitoksiin. Uuden asetuksen mukaisia liha-alan laitoksia ovat punaisen lihan teurastamo ja pienteurastamo, siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo, riistan käsittelylaitos, tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo sekä poroteurastamo. Liha-alan laitoksia ovat myös leikkaamo ja pienleikkaamo sekä jauhelihaa, raakalihavalmisteita tai mekaanisesti erotettua lihaa valmistava laitos ja lihavalmistelaite. Kala-alan laitoksia ovat kalastustuotteita käsittelevä laitos sekä etanoita ja niistä jalostettavia tuotteita käsittelevä laitos.

Laitosasetuksen (37/EEO/2006) liitteissä 1 ja 2 on asetettu kaikkia laitoksia koskevat yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset, vaatimukset henkilökunnan hygieniasta sekä lisävaatimukset eri toimialojen laitoksille. Asetuksen liitteessä 3 on asetettu vaatimukset laitojen ja muiden elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelmille ja asetuksen liitteessä 5 on asetettu vaatimukset kuljetuksille.

Laitosasetuksen mukaiset toimialat eroavat jonkin verran Tilastokeskuksen käyttämistä toimialoista, jotka perustuvat Komission asetuksen (29/2002/EY) mukaiseen, Euroopan unionin yhteiseen toimialaluokitukseen, NACE 2002:een. Toimialaluokitusta käytetään yritysten ja muiden organisaatioiden tai yksittäisten toimipaikkojen luokitteluun niissä harjoitetun taloudellisen toiminnan perusteella (Tilastokeskus 2007b). Taulukossa 2 on esitetty liha- ja kala-alojen sijoittuminen Tilastokeskuksen käyttämiin toimialaluokkiin.

Taulukko 2. Liha- ja kala-alan toimialaluokat Tilastokeskuksen luokituksen mukaan.

Toimialaluokka (TOL)	Toimialaluokan kuvaus
TOL 15	Elintarvikkeiden ja juomien valmistus
TOL 151	Teurastus, lihan ja lihatuotteiden jalostus sekä säilyvyyskäsittely
TOL 1511	Teurastus ja lihan säilyvyyskäsittely
TOL 1512	Siipikarjan teurastus ja lihan säilyvyyskäsittely
TOL 1513	Lihanjalostus
TOL 152	Kalan ja kalatuotteiden jalostus ja säilöntä

3.4 Elintarvikkeiden tuotantoa koskeva lainsäädäntö ja ohjeet

Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikelainsäädännöllä tarkoitetaan niitä lakeja, asetuksia ja hallinnollisia määräyksiä, jotka koskevat yleisesti elintarvikkeita ja erityisesti elintarvikkeiden turvallisuutta Euroopan yhteisössä ja jäsenvaltioissa. Siihen sisältyvät kaikki elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet samoin kuin elintarviketuotantoon käytettäviä eläimiä varten tuotettujen, tai niille annettujen rehujen tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet (178/2002/EY).

Euroopan yhteisön elintarvikelainsäädännön perusasetukset ovat yleinen elintarvikeasetus (178/2002/EY), yleinen elintarvikehygieniasetus (852/2004/EY), eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (853/2004/EY), eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvontasetus (854/2004/EY) sekä valvontasetus (882/2004/EY). Näistä erityisesti asetukset 852/2004/EY ja 853/2004/EY on suunnattu elintarvikealan toimijoille.

Kansallisesta elintarvikelainsäädännöstä keskeisimmät ovat elintarvikelaki (23/2006), valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (321/2006), maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (37/EEO/2006, *laitosasetus*) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetus lihan tarkastuksesta (38/EEO/2006, *lihan tarkastusasetus*).

Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva lainsäädäntö

Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevalla lainsäädännöllä tarkoitetaan sekä eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevaa EY-lainsäädäntöä että eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevaa kansallista lainsäädäntöä. Eläi-

mistä saatavia elintarvikkeita koskevat samat EY-lainsäädännön yleiset säännöt kuin muitakin elintarvikkeita (178/2002/EY, 852/2004/EY) sekä lisäksi vielä yksityiskohtaisemmat, vain eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevat säännöt (853/2004/EY, 854/2004/EY).

Hygieniapaketti

Hygieniapaketilla tarkoitetaan kolmea EY-asetusta ja kahta EY-direktiiviä, jotka muodostavat osan Euroopan yhteisön elintarvikelainsäädännöstä. Hygieniapaketin taustalla ovat mm. yleinen elintarvikelaki (178/2002/EY) ja valvontasetus (882/2004/EY) (Niemi 2003). Hygieniapaketin viisi osaa ovat yleinen elintarvikehygieniasetus (852/2004/EY), eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (853/2004/EY), eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvontasetus (854/2004/EY), eläimistä saataviin elintarvikkeisiin liittyviä eläin- tautisääntöjä koskeva direktiivi (2002/99/EY) sekä kuumoamisia ja siirtymäsääntöjä sisältävä direktiivi (2004/41/EY) (Niemi 2003).

Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvä lainsäädäntö

Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvä lainsäädäntö -käsite on vain tässä tutkimuksessa käytetty käsite. Sillä tarkoitetaan kaikkea sitä lainsäädäntöä, joka liittyy elintarvikkeiden tuotantoon ja koskee elintarvikkeita tuottavia yrityksiä. Mukaan luetaan elintarvikelainsäädännön lisäksi eläinsuojelu- ja eläntautilainsäädäntö sekä jätelainsäädäntö siltä osin kuin ne liittyvät elintarvikkeiden tuotantoon ja koskevat elintarvikealan yrityksiä. Tällainen käsite on otettu käyttöön siksi, että seakaannusten välttämiseksi tutkimuksessa käytetyssä kyselylomakkeessa ei haluttu eritellä lainsäädännön eri osa-alueita. Esimerkiksi eläinsuojelulainsäädännöllä on rooli ainoastaan eläviä eläimiä käsittelevissä laitoksissa. Tutkimuksen tarkoituksena on kuitenkin ollut keskittyä pääasiassa elintarvikelainsäädännöstä aiheutuviin ongelmakohtiin.

Vaikka tutkimuksen painopiste on eläinperäisten elintarvikkeiden tuotannossa ja sen vuoksi tuotanto-olosuhteita koskeva lainsäädäntö, erityisesti hygieniapaketti, on keskeisessä asemassa, tuotantoon liittyy olennaisesti myös asianomaisia tuotteita koskeva tuotelainsäädäntö. Tällaista lainsäädäntöä ovat esimerkiksi lisäaineita, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja pakkausmerkintöjä koskeva lainsäädäntö.

Ohjeet

Sitovan lainsäädännön tueksi on laadittu ohjeita sekä EY-lainsäädännöstä että kansallisesta lainsäädännöstä. Ohjeiden tarkoituksena on kuvailla lainsäädännön sisältöä ja edistää lainsäädännön yhdenmukaista soveltamista. Euroopan komissio on julkaissut ohjeita EY-asetusten soveltamisesta (mm. Euroopan komissio 2005a, 2005b, 2005c, 2005d ja 2005e). Kansallisia oh-

jeita Suomessa on laatinut ja julkaissut Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (Evira 2007).

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (852/2004/EY) mukaan eurooppalaisten elintarvikealojen tehtävänä on laatia toimialakohtaisia ns. hyvän käytännön ohjeita. Suomessa esimerkiksi Elintarviketeollisuusliitto ry on julkaissut ohjeita mm. HACCP -järjestelmän (Hazard Analysis and Critical Control Points) laatimisesta liha ja kala-alan laitoksissa (Elintarviketeollisuusliitto 2007).

3.5 Lainsäädännön ongelmakohdat

Lainsäädännön ongelmakohdilla tarkoitetaan tässä tutkimuksessa sellaisia lainsäädännön osa-alueita, joihin liittyviä vaatimuksia laitoksen on ollut jollakin tavalla hankala tai vaikea täyttää käytännössä.

4. Tutkimuksen taustaa

4.1 Euroopan unionin elintarvike- ja pk-yrityspolitiikat

Euroopan yhteisö on valinnut elintarvikelainsäädännön kehittämisen periaatteeksi korkeatasoisen terveyden suojelun (178/2002/EY). Euroopan parlamentin ja neuvoston antaman yleisen elintarvikeasetuksen (178/2002/EY) mukaan elintarvikelainsäädännöllä tulee suojella ihmisten elämän ja terveyden lisäksi kuluttajien etuja.

Asetuksen (178/2002/EY) mukaan elintarvikkeiden vapaa liikkuvuus ja oikeudenmukaiset kilpailuolosuhteet ovat olennainen osa sisämarkkinoita. Elintarvikkeiden vapaan liikkuvuuden katsotaan olevan mahdollista ainoastaan silloin, kun elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat vaatimukset eivät merkittävästi poikkea toisistaan eri jäsenvaltioissa (178/2002/EY).

Euroopan komission tiedonannossa (Komission tiedonanto 2005) ehdotetaan uusia toimia, joilla Euroopan unionissa pyritään vahvistamaan pk-yritysten kykyä selviytyä markkinoilla sekä kasvaa ja luoda työpaikkoja. Tiedonannolla tuetaan yhteisön toimia kasvun ja työllisyyden hyväksi sekä ns. Lissabon-ohjelman⁷ toteuttamista (Communication from the Commission 2005). Pienillä yrityksillä katsotaan olevan keskeinen asema liikeideoiden synnyttäjinä, työpaikkojen luojina ja yrittäjyyden edistäjinä. Tästä syystä pienyritykset etusijalle -periaate on hyväksytty yhtenä keinona lähestyä Lissabon-ohjelman päämääriä (Komission tiedonanto 2003).

Pk-yritykset ovat luonteeltaan hyvin erilaisia: jotkin niistä toimivat laajoilla markkinoilla ja toiset pelkästään paikallisilla tai alueellisilla markkinoilla. Osa yrityksistä on mikroyrityksiä ja osa työllistää useita kymmeniä henkilöitä. Pk-yrityspolitiikan mukaan tämän moninaisuuden tulisi näkyä niiden hyväksi harjoitetussa politiikassa ja toiminnassa (Komission tiedonanto 2005).

Komission suosituksen (2003/361/EY) mukaan kaikissa yhteisön säännöksissä ja ohjelmissa, joissa mainitaan käsite pk-yritys, mikroyritys, pieni yritys, keski-suuri yritys tai jokin muu vastaava käsite, tulisi viitata suosituksen sisältävään määritelmään. Euroopan unionin pk-yrityspolitiikka ja elintarvikepolitiikka kohtaavat esi-

merkiksi siinä, että Euroopan parlamentin ja neuvoston antaman yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (852/2004/EY) mukaan HACCP -vaatimusten olisi oltava joustavia pienille yrityksille.

4.2 Yrittäjyyden politiikkaohjelma

Suomen hallitus otti keväällä 2003 käyttöön politiikkaohjelmamenettelyn, jonka tarkoituksena on tehostaa ministeriörajat ylittävien hallitusohjelmien tavoitteiden toteutumista (Hallitusohjelma 2003, Valtioneuvosto 2007). Pääministeri Matti Vanhasen hallituksen ohjelmaan sisältyi hallituskaudella 2003–2007 neljä politiikkaohjelmaa: yrittäjyyden, työllisyyden, tietoyhteiskunnan ja kansalaisvaikuttamisen politiikkaohjelmat (Hallitusohjelma 2003).

Yrittäjyyden politiikkaohjelman keskeisiä periaatteita ovat olleet yritysten toimintaympäristön vakaa ja pitkällä aikavälillä ennustettavissa oleva kehitys sekä suomalaisten yritysten toimintaedellytysten kehittäminen (Yrittäjyyden politiikkaohjelma 2007). Yrittäjyyden politiikkaohjelmassa tehdyt toimenpiteet ovat olleet edellä mainitun Lissabon-ohjelman suuntaviivojen mukaisia (Yrittäjyyden politiikkaohjelma 2007, Communication from the Commission 2005).

Vuosina 2005–2007 yrittäjyyden politiikkaohjelma koostui viidestä osa-alueesta, joista yksi oli säädösympäristön ennustettavuuden ja markkinoiden toimivuuden kehittäminen sekä julkisen sektorin palvelutuotannon uudistaminen.

Tämä tutkimushanke kuuluu säädösympäristön ennustettavuuden kehittämisen alaan (Yrittäjyyden politiikkaohjelma 2007).

4.3 Lainsäädännön yritysvaikutusten arviointi

Säädösehdotusten yritysvaikutusten arviointia käytetään apuna lakien ja asetusten valmistelun yhteydessä, kun arvioidaan säädösehdotusten yritystoiminnalle aiheuttamia vaikutuksia (KTM 1999). Yritysvaikutusten arviointi tukee säädöshankkeita koskevaa päätöksentekoa ja sillä taataan valmistelun riittävä läpinäkyvyys päätöksentekijöille, elinkeinoelämälle ja muille sidosryhmille (KTM 1999). Arvioinnissa otetaan huomioon, että valtaosa yrityksistä on pk-yrityksiä ja että monien säädösten vaikutukset pieniin yrityksiin ovat suhteellisesti paljon voimakkaammat kuin suuriin yrityksiin (KTM 1999).

⁷ Lissabon-ohjelma on Euroopan yhteisön ohjelma kasvun ja työllisyyden edistämiseksi jäsenvaltioissa.

Jotta lainsäädännön yritysvaikutuksia voidaan arvioida, tarvitaan jonkinlainen käsitys siitä, mitkä tekijät vaikuttavat yritystoimintaan, miten ne vaikuttavat ja kuinka tärkeitä ne ovat (Kiander 2006). Säädökset ja niiden noudattaminen kasvattavat yritysten hallinnollista taakkaa, jolla tarkoitetaan niitä resursseja, joita yritys joutuu käyttämään säädöstenmukaiseen toimintaan. Kustannukset muodostuvat usein esimerkiksi yrittäjän omasta työpanoksesta tai ostopalveluista (Kiander 2006). Muut tärkeät yritysvaikutukset kohdistuvat keskeisimmin yrityksen toiminnallisiin muutoksiin, markkinoihin ja kilpailutilanteeseen, työllisyyteen ja työllistämisedellytyksiin sekä investointeihin ja uuden yritystoiminnan syntyyn (KTM 1999).

Yritysvaikutusarvioinnin keskeisiin lähtökohtiin kuuluu think small first -periaatteen soveltaminen, koska säädösten vaikutuspiiriin tuleva uusi yritys on tyypillisesti pienyritys (KTM 1999). Joillakin aloilla markkinoille pääsy voi olla uusille yrityksille vaikeaa. Syitä voi olla useita, kuten esimerkiksi viranomaisten toimilupapolitiikka, protektionismi tai markkinoilla jo toimivien yritysten monopolivoima, jonka avulla ne voivat tehdä markkinoille tulon vaikeaksi. Alalla jo toimivien yritysten yhteisen edun mukaista on yleensä pyrkiä rajoittamaan kilpailua ja uusien yritysten pääsyä markkinoille (Kiander 2006).

4.4 Elintarvikealan toimijoille asetetut velvoitteet

EY:n elintarvikelainsäädännössä elintarvikealan toimijoille on asetettu vastuita ja velvoitteita. Yleisen elintarvikeasetuksen (178/2002/EY) 17 artiklan mukaan elintarvike- ja rehualan toimijoiden on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Asetuksen 19 artiklan mukaan, jos toimija katsoo tai toimijalla on syytä epäillä, että elintarvike ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, toimijan on käynnistettävä välittömästi menettelyt elintarvikkeen poistamiseksi markkinoilta.

Yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EY) on elintarvikealan toimijoille asetettu yleinen velvoite, jonka mukaan elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät asetuksessa säädetyt, asiaa koskevat hygieniavaatimukset. Asetuksen mukaan elintarvikealan toimijoiden on esimerkiksi laadittava elintarvikkeiden turvallisuus-

den varmistamiseksi HACCP -periaatteisiin perustuva riskinhallintamenettely ja kun tuotetta, prosessia tai mitä tahansa vaihetta muutetaan, elintarvikealan toimijoiden on tarkistettava menettely ja tehtävä siihen tarvittavat muutokset.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa (853/2004/EY) säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden erityisiä hygieniasääntöjä elintarvikealan toimijoita varten. Asetus täydentää yleistä elintarvikehygieniasetusta (852/2004/EY).

Euroopan parlamentin ja neuvoston virallisesta valvonnasta antaman asetuksen (882/2004/EY) mukaan yhteisön rehu- ja elintarvikelainsäädäntö perustuu periaatteeseen, jonka mukaan rehu- ja elintarvikealan toimijat vastaavat kaikkien yrityksessään tapahtuvien tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheiden aikana siitä, että rehut ja elintarvikkeet ovat niiden toimintaa koskevien rehu- ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan parhaat edellytykset suunnitella turvallinen järjestelmä elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi on elintarvikealan toimijalla ja sen vuoksi toimijalla olisi myös oltava ensisijainen oikeudellinen vastuu elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamisesta (178/2002/EY).

Kansallisessa lainsäädännössä elintarvikealan toimijoille on asetettu velvoitteita mm toimijan vastuusta, jäljitettävyydestä, kirjanpidosta ja asiakirjoista, omavalvonnasta, ensisaapumistoiminnasta avunanto- ja tiedonantovelvollisuudesta, zoonooseista sekä elintarvikehygienisestä osaamisesta (23/2006, *elintarvikelaki*).

Lisäksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa (853/2004/EY) mukaan elintarvikealan toimijat voivat saattaa markkinoille eläinperäisiä tuotteita vain, jos ne on valmistettu laitoksissa, jotka toimivaltainen viranomainen on rekisteröinyt tai hyväksynyt. Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikehuoneiston, ja siten myös laitoksen, on oltava asianomaisen valvontaviranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Elintarvikealan toimijan on myös laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on hyväksyttävä valvontaviranomaisella.

4.5 Liha- ja kala-alojen kuvaus

Tilastokeskuksen toimialarekisterin mukaan Suomessa oli vuonna 2005 1 820 elintarvikkeita ja juomia valmis-

tavaa yritystä, jotka työllistivät yhteensä 36 670 henkilöä⁸. Pk-yritysten osuus elintarvikkeita ja juomia valmistavista yrityksistä oli 98,7 %, ja ne työllistivät 44,4 % kyseisen toimialan henkilöstöstä (Tilastokeskus 2007a).

Teurastuksen, lihan ja lihatuotteiden jalostuksen toimialalla (TOL 151) toimi vuonna 2005 226 yritystä (273 toimipaikkaa) ja 10 222 henkilöä. Kalan ja kalatuotteiden jalostuksen ja säilönnän alalla (TOL 152) toimi 159 yritystä (173 toimipaikkaa) ja 632 henkilöä. Toimialat 151 ja 152 työllistivät 29,6 % elintarvikkeiden ja juomien valmistuksen parissa työskentelevästä henkilöstöstä.

Abbors ja Välimäki ovat koonneet tilastokeskuksen rekisteristä tiedot Kauppa- ja teollisuusministeriön teurastus- ja lihanjalostusteollisuuden (Välimäki 2006) sekä kala-kaupan ja kalatuotteiden (Abbors 2004) toimialaraportteihin. Huomattava on, että tilastokeskuksen rekisterissä yritykset on luokiteltu vain TOL -luokituksen mukaisten päätoimialojen mukaan (Krzywacki 2006). Tämän vuoksi rekisterissä eivät näy ne liha- ja kala-alan laitokset, joilla päätoimialana on muu kuin liha- tai kala-ala.

Liha-alan yritys rakenne on hyvin pienyritysvaltainen, kun rakennetta mitataan toimipaikkojen lukumäärällä (Välimäki 2006). Teurastamoiden ja lihanjalostusyritysten toimipaikoista 65 % on alle 10 henkilöä työllistäviä. Näiden toimipaikkojen osuus toimialan liikevaihdosta oli vuonna 2004 alle 5 %. Kymmenen suurinta yritystä muodostaa yhdessä yli 70 % toimialan liikevaihdosta ja niissä työskentelee 75 % kotimaassa olevasta henkilöstöstä. Yli 250 henkilöä työllistävien toimipaikkojen osuus alan liikevaihdosta oli vuonna 2004 53 % ja niissä työskentelee 40 % alan henkilöstöstä (Välimäki 2006).

Kala-alaa hallitsee noin 10 keskikokoista kalatalouden pk-yritystä (Abbors 2004). Kaksikymmentä suurinta yritystä hallitsee markkinoiden volyyminä kahta kolmasosaa. Pieniä yrityksiä on runsaasti (Abbors 2004). Kala- ja lihanjalostusteollisuudessa sesonkivaihtelu on merkittävää ja tästä syystä teollisuudessa on huomattavaa vajaakäyttöä (Abbors 2004).

8 Ruoka-Suomi -teemaryhmän tilastojen mukaan Suomessa oli vuonna 2006 yhteensä 3 134 elintarvikealan yritystä, joista 93 % oli alle 20 henkilöä työllistäviä. Ero virallisiin tilastoihin johtuu siitä, että Tilastokeskuksen tilastointi ei tavoita kaikkein pienimpiä, maatilasidonnaisia ja liikevaihdoltaan alhaisia alan yrityksiä, joilla kuitenkin on ammattimaista yritystoimintaa.

4.6 Valvonnan maksullisuus

Valvonta-asetuksen (882/2002/EY) mukaan jäsenvaltioiden on huolehdittava virallisesta valvonnasta tarvittavista rahoitusresursseista. Tämän vuoksi jäsenvaltioiden on perittävä virallisesta valvonnasta maksuja. Maksut eivät kuitenkaan saa ylittää viranomaisesta valvonnasta aiheutuvia todellisia kustannuksia.

Elintarvikelain (23/2006) maksuperusteiden mukaan kunnan on perittävä elintarvikealan toimijalta hyväksymänsä taksan mukainen maksu esimerkiksi elintarvikehuoneistojen ja niiden omavalvontasuunnitelmien hyväksymisestä, tarkastuksista sekä näytteenotosta ja näytteiden tutkimisesta. Maksun on oltava enintään toimenpiteestä aiheutuneiden kustannusten suuruisia.

Maa- ja metsätalousministeriö rahoitti vuonna 2006 selvityksen kuntien elintarvikevalvonnan tarkastusmaksuista ja -käytännöistä (Lindh & Työppönen, 2006). Selvityksen kohderyhmänä olivat alle 20 henkilöä työllistävät, elintarvikkeiden jalostusta harjoittavat yritykset. Kohderyhmässä olivat mukana kaikki elintarviketeollisuuden toimialat.

Selvityksen mukaan elintarvikevalvonnan maksujen suuruudet ja määräytymisperusteet vaihtelivat eri kuntien ja kuntayhtymien välillä. Yleisimmät maksutyypit ovat ilmoitusten käsittelymaksut, näytteenottomaksut ja tarkastusmaksut. Tarkastusmaksut perustuivat useimmiten ajankäyttöön. Selvityksen mukaan tarkastusten keskimääräinen tuntihinta vaihteli 20 ja 40 euron välillä keskihinnan ollessa noin 30 euroa tunnilta.

Selvityksen mukaan viranomaisvalvonnasta aiheutuneiden kustannusten osalta suurin luokka oli 100–999 € vuodessa. Tähän luokkaan kuului noin 40 % vastaajista. Alle 100 € vuodessa maksuihin kuluttaneiden luokkaan kuului noin 25 % vastaajista. Valtaosalla (80 %) maksut jäivät alle 3000 €:n vuodessa. Noin 5 %:lla yrittäjistä vuosittaiset maksut olivat yli 10 000 €, ja näistä yrityksistä lähes kaikki olivat toimialalla teurastus ja lihanjalostus (TOL 151).

Teurastusta ja lihanjalostusta harjoittavat yritykset koivat viranomaisvalvonnan maksut suurempana liiketoiminnan rasitteena kuin muiden toimialojen yritykset mutta myös maidon jatkojalostusalan kokemukset olivat samansuuntaisia (Lindh & Työppönen, 2006). Selvityksessä ei eritelty, mistä teurastuksen ja lihanjalostuksen viranomaisvalvonnan maksut koostuivat.

Selvityksen mukaan yrittäjät haluaisivat tarkastuksiin ja maksuihin valtakunnallisia standardeja, jotka soisivat yrittämiseen kaikille tasapuoliset mahdollisuudet. Viranomaisilta saatujen vastausten perusteella eroja laskutukseen vaikuttaisi aiheuttavan paitsi erilaiset laskutusperusteet, myös se, että viranomaiset toisinaan joutavat laskutuksessa (Lindh ja Työppönen 2006). Tämä saatetaan yrityksissä kokea epätasa-arvoisena kohteluna. Lindhin ja Työppösen (2006) mukaan omavalvonnasta koituvia kustannuksia ei pääsääntöisesti koettu toiminnalle rasitteeksi muiden toimialojen kuin teurastuksen ja lihanjalostuksen osalta.

Tuoreessa ruotsalaisessa selvityksessä (Nutek 2007) on arvioitu elintarvikelainsäädännöstä elintarvikealan yrityksille koituvia kustannusvaikutuksia. Kustannuksilla tarkoitettiin selvityksessä lähinnä vaatimuksista aiheutuva työkuluja eikä rakenteita tai materiaaleja. Selvityksen mukaan elintarvikelainsäädännön vaatimusten täyttäminen veisi noin 2,4 % ruotsalaisyritysten liikevaihdosta. Pakkausmerkintä- ja jäljitettävyyshaavimusten arvioitiin aiheuttaneen noin 50 % kustannusvaikutuksista, omavalvonta- ja hygieniavaatimusten noin 45 % ja viranomaisvalvonnan noin 1 %.

4.7 Valvonnan vaikuttavuus

Bäckman (2007) on selvittänyt viranomaisvalvonnan vaikuttavuutta eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa. Tutkimuksen mukaan viranomaisvalvonnan voidaan katsoa parantavan laitosten hygieniää. Tutkimuksen mukaan 60 % laitoksista oli sitä mieltä, että viranomaisvalvonnan seurauksena tehdyt toimenpiteet ovat parantaneet laitoksen hygieniää. Alle 250 henkeä työllistävien yritysten mielestä viranomaisvalvonnan seurauksena tehdyt toimenpiteet ovat parantaneet laitoksen tuotteiden turvallisuutta.

Bäckmanin (2007) mukaan kunnallisen elintarvikevalvonnan voidaan katsoa olevan merkittävää laitosten elintarvikehygienialle, sillä mitä useammin kunnallinen viranomainen tarkastaa laitoksen, sitä enemmän viranomaisvalvonnan seurauksena tehdyt toimenpiteet ovat laitoksen käsityksen mukaan parantaneet laitoksen hygieniää. Tutkimuksen mukaan myös mitä pienempi yritys on, sitä paremmin valvojan kanssa käydyt keskustelut ovat yrityksen mielestä auttaneet laitosta ymmärtämään tuotannon elintarvikehygienisiä riskejä.

Liha- ja kala-alan laitoksista vähintään 20 % on tehnyt muutoksia tuotantosuntaan viranomaisvalvonnan seurauksena, esimerkiksi lopettanut jonkin tuotteen

valmistuksen (Bäckman 2007). Valvojan asiantunte-musta yrityksen tuotantoprosesseista pidettiin hyvänä: 82 % laitoksista oli sitä mieltä, että valvoja tuntee yrityksen tuotantoprosessien periaatteet.

4.8 Yrittäjien saama neuvonta

Elintarvikelain (23/2006) mukaan kunnan elintarvikevalvonnan eräänä tehtävänä on neuvoa elintarvikealan toimijoita elintarvikelain soveltamisalaan kuuluvissa asioissa. Bäckmanin tutkimuksessa (2007) 80 % laitoksista oli tyytyväisiä laitoksen valvojan antaman, lainsäädäntöä koskevan neuvonnan määrään. Sen sijaan enemmän neuvontatarvetta vaikutti liittyvän omavalvontajärjestelmän suunnitteluun, tuotantotilojen rakentamiseen, laajentamiseen ja korjaamiseen liittyvissä asioissa sekä tarkastuksissa havaittujen puutteiden korjaamisessa.

Lindhin ja Työppösen laatiman selvityksen (2006) mukaan kyselyyn vastanneiden yritysten joukosta 70 %:lla vuosittaisten tarkastusten määrä oli 1–6. Noin 60 % prosenttia vastanneista piti nykyisten tarkastusten määrää riittävänä. Tarkastusten määrää voi verrata yrityksen saaman neuvonnan määrään: Bäckmanin (2007) mukaan suuryrityksistä jokainen keskustelee valvojan kanssa epäkohdista vähintään joitakin kertoja vuodessa ja 36 % kerran kuukaudessa tai useammin. Mikroyrityksistä vain 8 % neuvottelee valvojan kanssa kuukausittain tai useammin. Bäckmanin (2007) mukaan tämä selittyy sillä, että pienyrityksissä tarkastustiheys on pienempi kuin suurissa yrityksissä.

Bäckmanin tutkimuksen (2007) mukaan suurin osa (60–75 %) pk-yrityksistä on kokenut, että paikallisen valvojan kanssa käydyt keskustelut ovat lisänneet tuotantoprosessien elintarvikehygieenisten riskien ymmärtämistä jonkin verran tai selvästi.

Lindhin ja Työppösen laatiman selvityksen (2006) mukaan 25 % viranomaisista koki, että työaika ei riitä tehtävien hoitamiseen. Kehittämisehdotustaulukon perusteella valtaosa (24 %) viranomaisilta saaduista kehittä-misehdotuksista koski resurssien lisäämistä ja laadunhallinnan kehittämistä. Taulukon perusteella vain kolme (2 %) ehdotusta koski neuvonnan lisäämistä (Lindh ja Työppönen 2006).

Ruotsalaisen selvityksen (Nutek R 2007:03) mukaan ruotsalaiset yrittäjät pitivät ongelmana lainsäädännön monimutkaisuutta ja siihen perehtymiseen kuluva-aikaa. Ruotsalaisyritykset toivoivat viranomaisilta enemmän neuvontaa.

4.9 Ongelmat lainsäädännön vaatimusten täyttämisessä

Uudistuneen lainsäädännön vuoksi eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset on kansallisesti hyväksyttävä uudelleen (853/2004/EY, 23/2006, 321/2006). Uuden lainsäädännön mukainen hyväksyminen edellyttää laitoksilta, että ne täyttävät uuden lainsäädännön mukaiset vaatimukset.

Elintarvikeviraston (EVI) liha- ja kalahygieniayksikkö kartoitti vuonna 2003 yhdessä läänineläinlääkäreiden kanssa pienimuotoisten laitosten mahdollisesti kohtaa-mia ongelmia uuden lainsäädännön astuessa voimaan vuonna 2006 (Läikkö 2005). Koska uuden lainsäädän-nön vaatimukset eivät vielä projektin suorittamisen ai-kaan olleet selvillä, pienimuotoisten laitosten rakentei-ta ja välineitä verrattiin punaisen lihan EU-laitosten vaatimuksiin (Läikkö 2005). Projektissa arvioitiin laitos-ten rakenteiden ja omavalvontajärjestelmien tasoa.

Tulosten perusteella vaikutti siltä, että EU-laitosten vaatimusten täyttäminen vaatisi lisätilojen rakenta-mista useimmissa teurastuspaikoissa (Läikkö 2005). Pukeutumis- ja sosiaali-tilat, navettatilat, jäähdyttämö-tilat sekä sivutuotteiden ja riskiaineksen käsittelytilat havaittiin useissa laitoksissa riittämättömiksi. Useim-missa laitoksissa ei myöskään ollut erillisiä välinehuolto- ja pesutiloja eikä selvästi erotettua paikkaa tain-nutusta ja veren laskua varten. Puhtaita ja likaisia alueita ei ollut erotettu riittävän hyvin toisistaan. Useimpien teurastuspaikkojen rakenteiden kunto to-dettiin kuitenkin hyväksi. Teurastusmääriltään suurim-pien teurastuspaikkojen rakenteellinen taso oli keski-määräistä parempi (Läikkö 2005).

Tulosten perusteella EU-laitoksille asetettujen vaati-musten täyttäminen olisi vaatinut lisätilojen rakenta-mista myös useissa pienimuotoisissa leikkaamoissa (Läikkö 2005). Esimerkiksi kylmä- ja varastotilojen mää-rä ja koko oli useissa laitoksissa riittämätön. Leikkaa-moiden tiloista oli suoria yhteyksiä vähittäismyymälöi-hin, ulos tai laitoksen yhteydessä oleviin, epähygieeni-siksi katsottaviin alueisiin. Useimmissa laitoksissa ei ol-

lut erillistä lähettämöä tai asianmukaisia lastaus- ja purkauspaikkoja. Useimpien leikkaamoiden rakentei-den kunto todettiin kuitenkin hyväksi. Teurastusmääril-tään suurimpien teurastuspaikkojen yhteydessä olevien leikkaamoiden rakenteellinen taso oli keskimääräistä parempi (Läikkö 2005).

Tulokas (2004) ja Löytynoja (2006) ovat on tutkineet laitosten omavalvontajärjestelmien toimivuutta kun-tien valvontaviranomaisten raporttoimina vuosina 2003–2004. Verrattaessa EVIn projektin ja kuntien val-vontaviranomaisten suorittamien arviointien tuloksia toisiinsa on kuitenkin otettava huomioon, että EVIn projektissa pienimuotoisia laitoksia verrattiin EU-lai-toksille asetettuihin vaatimuksiin kun taas kuntien suorittamissa omavalvontajärjestelmien arvioinneissa pienimuotoisia laitoksia verrattiin niille itselleen ase-tettuihin vaatimuksiin.

Tulokkaan (2004) ja Löytynojan (2006) tutkimusten mu-kaan liha- ja kala-alan laitokset täyttivät niille asetetut omavalvontavaatimukset vuosina 2002–2004 paikallisen valvontaviranomaisten arvioimina keskimäärin hy-vin tai vähintään tyydyttävästi.

Koko maan keskiarvot esimerkiksi tuotantotilojen sijoit-telun ja kunnossapidon toteuttamisen suhteen vuonna 2004 olivat vastaavasti 1,4 ja 1,5 (arviointiasteikon ol-lessa 1–4, jossa 1=hyvä, 2=tydyttävä, 3=huono, 4=ala-arvoinen). Liha-alan EU-laitosten keskiarvo tilo-jen sijoittelun suhteen oli 1,7; pienimuotoisten liha-alan laitosten 1,5 ja kala-alan laitosten 1,5 (Löytynoja 2006). Tuotantotilojen kunnossapidon toteutuksen osalta li-ha-alan EU-laitosten keskiarvo oli 1,9; pienimuotoisten liha-alan laitosten 1,5 ja kala-alan laitosten 1,5 (Löy-tynoja 2006).

Vuonna 2002 raportoitujen arviointien mukaan li-ha-alan EU-laitosten keskiarvo tilojen sijoittelun suh-teen oli 1,7; pienimuotoisten liha-alan laitosten 1,5 ja kala-alan laitosten 1,6 (Tulokas 2004). Tuotantotilojen kunnossapidon toteutuksen osalta liha-alan EU-laitos-ten keskiarvo oli 1,9; pienimuotoisten liha-alan laitos-ten 1,7 ja kala-alan laitosten 1,5 (Tulokas 2004).

5. Tutkimuksen tavoitteet

Elintarvikelain (23/2006) eräänä tarkoituksena on osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. Tämän tutkimuksen tavoitteena oli kyselytutkimuksen, yrityshaastattelujen ja kirjallisen aineiston pohjalta selvittää, miten elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön toimeenpano on Suomessa toteutettu pk-yritysten näkökulmasta ja minkälaisia vaikutuksia lainsäädännön toimeenpanolla ja soveltamisella on pk-yritysten toimintaan.

Tarkastelussa huomioitiin EY-lainsäädäntö ja kansallinen lainsäädäntö. Tarkastelun pääpaino on elintarvikelainsäädännössä ja erityisesti eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevassa lainsäädännössä.

Tutkimuksen yksityiskohtaiset tavoitteet olivat:

- Arvioida elintarvike-, eläintauti- ja eläinsuojelulainsäädäntöä sekä niiden toimeenpanoa ja soveltamista pk-yrityksissä Suomessa. Arvioida lainsäädännön tarkoituksen toteutumista pk-yrityksissä Suomessa. Arvioinnissa pyrittiin huomioimaan sekä EY-lainsäädäntö että kansallinen lainsäädäntö.
- Arvioida elintarvike-, eläintauti- ja eläinsuojelulainsäädännön toimeenpanoon ja soveltamiseen liittyviä ongelmakohtia pk-yritysten toiminnassa sekä näiden kohtien aiheuttamia kustannusvaiikutuksia suhteutettuna yritysten liikevaihtoon ja kilpailuasemaan.
- Selvittää ja arvioida pk-yritysten asemaa lainsäädännössä sekä sen toimeenpanossa ja soveltamisessa Suomessa ja eräässä toisessa EU-maassa.
- Selvittää mistä yrittäjä saa neuvontaa ja saako hän riittävästi neuvontaa liittyen elintarvike-, eläintauti- ja eläinsuojelulainsäädäntöön ja lainsäädännön tulkintaan.
- Arvioida sekä antaa suosituksia, elintarvikkeiden turvallisuutta ja kuluttajan etua unohtamatta, miten pk-yritysten toimintaedellytyksiä voitaisiin kehittää ja edistää huomioiden lainsäädännön toimeenpanon yhteydessä havaitut ongelmakohdat sekä tulkintaa aiheuttava lainsäädäntö.

6. Aineisto ja menetelmät

6.1 Tutkimuksen rajaukset

Tutkimus rajattiin koskemaan sellaisia suomalaisia yrityksiä, joilla oli Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran rekisterin mukaan elintarvikelain (23/2006) tai hygienialain (1195/1996) mukainen liha- tai kala-alan laitoksen hyväksyntä 2.10.2006.

Ahvenanmaan itsehallinnollisen aseman vuoksi kyselytutkimusta ei ulotettu Ahvenanmaalla sijaitseviin yrityksiin (Ahvenanmaan itsehallintolaki, 1144/1991).

6.2 Kyselytutkimus

Aineisto

Hyväksytyjen laitosten tiedot haettiin Eviran hyväksytyjen liha- ja kala-alan laitosten rekisteristä (Evira: Hyväksytyt laitokset 2006a, 2006b ja 2006c). Kysymyslomake lähetettiin niihin yrityksiin, joilla oli rekisterin tietojen mukaan liha- tai kala-alan laitoksen hyväksyntä 2.10.2006. Laitoksia oli yhteensä 904 kpl, joista liha-alan EU-laitoksia oli 169, pienimuotoisia liha-alan laitoksia 346 ja kala-alan laitoksia 389.

Menetelmät

Tutkimus oli määrällinen tutkimus, johon otettiin avoimilla kysymyksillä mukaan myös laadullista tutkimusotetta. Tutkimusmenetelmänä käytettiin mielipidekyselyä, joka toteutettiin postitse lähetettävällä kysymyslomakkeella (liite 1). Kysymyslomake sisälsi sekä suljettuja että avoimia kysymyksiä. Suljettuihin kysymyksiin vastaajan oli valittava oikeaksi katsomansa vaihtoehto valmiiden vastausvaihtoehtojen joukosta. Suljettuihin kysymyksiin oli mahdollista valita myös neutraali vaihtoehto tai vaihtoehto ”en osaa sanoa”. Avoimiin kysymyksiin vastaaja sai kirjoittaa vapaasti tai jättää kohdan tyhjäksi.

Kysymyslomake saatekirjeineen laadittiin suomen- ja ruotsinkielisenä. Kysymyslomakkeeseen pyydettiin kommentteja ja parannusehdotuksia kahdelta yritykseltä, Eviran liha- ja kalahygieniyksiköltä sekä tämän tutkimuksen ohjausryhmältä. Kyselyä markkinoitiin mm. Ruoka-Suomi -teemaryhmän tiedotteessa sekä teemaryhmän aluejäsenten välityksellä, Elintarviketeollisuusliitto ry:n sähköpostijakelussa sekä Lihalehdessä.

Kysymyslomake lähetettiin laitoksiin 9. ja 10.10.2006 (ensimmäinen kirje). Vastausprosentin korottamiseksi kysymyslomake lähetettiin kaikkiin laitoksiin uudestaan

24.10.2006 (muistutuskirje). Kysymyslomake lähetettiin suomenkielisenä kaikkiin 904 laitokseen ja näistä 86:een myös ruotsinkielisenä. Ruotsinkielinen kysymyslomake lähetettiin niihin laitoksiin, joiden nimi- ja osoitetiedot olivat Eviran hyväksytyjen laitosten rekisterissä ruotsinkielellä. Sekä ensimmäisen kirjeen että muistutuskirjeen mukana lähetettiin suomen- ja ruotsinkielinen saatekirje.

Kysymyslomakkeet lähetettiin yrityksiin hyväksytyjen laitosten rekisterissä mainittuun ositteeseen. Kirjeet lähetettiin laitoksen nimellä eikä kyselylomaketta osoitettu kenellekään henkilökohtaisesti. Laitokset vastasivat kyselyyn nimettöminä. Koska saapuneiden vastaus-ten lähettäjien tietoja ei ollut, myös kyselyn muistutuskirje lähetettiin kaikkiin laitoksiin.

Kyselytutkimuksen osa-alueet olivat:

- Taustatiedot
- Perustietoja laitoksesta
- Laitoksen toiminnot
- Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön osaaminen
- Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvä lainsäädäntö laitoksen toiminnassa
- Elintarvikelainsäädännön ongelmakohtien kartoittaminen
- Tuet ja rahoitus
- Neuvonta
- Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön soveltaminen laitoksessa
- Laitoksen tulevaisuudensuunnitelmat

Tutkimusmenetelmän edut ja haitat

Tutkimuksessa pyrittiin käyttämään kahta erilaista tutkimusotetta, koska useamman tutkimusotteen yhdistelmällä saadaan varmempaa tietoa kuin vain yhtä tutkimusotetta käyttämällä (Metsämuuronen 2000). Postitse suoritettavan kyselytutkimuksen etuja ovat sen toteuttamisen edullisuus, helppous ja nopeus sekä lisäksi se, että haastattelijasta aiheutuvat vaikutukset ja vaihtelut jäävät pois (Bryman 2004). Lisäksi vastaajat voivat valita itselleen sopivan ajankohdan ja etenemisvauhdin kyselyyn vastaamisessa (Bryman 2004).

Kirjekyselyn haittapuolia ovat esimerkiksi se, että ei voi olla varma, kuka kyselyyn on tosiasiaassa vastannut, sekä usein alhainen vastausprosentti. Alhainen vastausprosentti voi aiheuttaa harhaa, koska vastaamatta jättäneet saattavat poiketa vastanneista joillakin tavoin (Bryman 2004, Heikkilä 2004). Kysymyslomakkeella saadaan yleensä suppeampia vastauksia kuin haastatteleamalla,

koska ihmiset puhuvat mieluummin kuin kirjoittavat (Gillham 2000). Lisäksi kirjekyselyssä ei voi kysyä muita kysymyksistä erikoisuudellaan kovin erottuvia tai huomiota herättäviä kysymyksiä (Bryman 2004).

Suljetuilla kysymyksillä saadaan helposti prosessoitavissa olevia, vertailukelpoisia vastauksia ja lisäksi ne voivat auttaa vastaajia ymmärtämään paremmin kysymyksen tarkoituksen (Bryman 2004). Suljetuilla kysymyksillä menetetään kuitenkin spontaaneja vastauksia, jotka saattaisivat sisältää mielenkiintoista tietoa. Lisäksi vastausvaihtoehtojen laatiminen voi olla vaikeaa, koska vastausvaihtoehtojen tulisi olla toisensa poissulkevia (Bryman 2004).

Avoimilla kysymyksillä sallitaan epätavallisetkin vastaukset ja löydetään uusia alueita (Bryman 2004). Avoimet kysymykset ovat kuitenkin aikaa vieviä analysoida ja ne houkuttelevat vastaamatta jättämiseen, koska vastaajat eivät yleensä ole kovin halukkaita kirjoittamaan vastauksia (Gillham 2000, Bryman 2004).

6.3 Haastattelut

Haastattelujen tarkoituksena oli syventää kyselytutkimuksella saatavia tietoja sellaisista asioista, joita ei kyselylomakkeella voinut riittävän tarkkaan selvittää, kuten uuden lainsäädännön kustannusvaikutuksista. Haastattelujen avulla haluttiin saada myös tietoa siitä, min-kälaisia kokemuksia yrityksillä on mm. laitoksen hyväksymisprosessista, laitokselle asetetuista vaatimuksista, valvonnasta ja uuden lainsäädännön vaatimuksista.

Aineisto

Haastatteluihin valittiin 18 yrityksen otanta sellaisista yrityksistä, jotka olivat käyneet läpi liha- tai kala-alan laitoksen hyväksymisprosessin vuosien 2005 tai 2006 aikana. Hyväksymisprosessilla tarkoitetaan sitä, että laitos on joko hyväksytty ensimmäistä kertaa uutena laitoksena joko vanhan tai uuden lainsäädännön mukaan, tai että se on saanut uuden hyväksynnän olennaisten muutosten jälkeen tai että laitos on uudelleenhyväksytty uuden lainsäädännön mukaiseksi. Suurimmalla osalla haastatelluista yrityksistä oli vanhan hygienialain mukainen hyväksyntä.

Otantaan valittiin laitoksia kaikista lääneistä ja lisäksi pyrittiin valitsemaan eri alojen laitoksia tasapuolisesti eri lääneistä. Valintakriteerinä oli myös se, että laitoksessa harjoitettiin mahdollisimman monipuolisesti kyseisen alan toimintoja. Laitoksen vuosien 2005 ja 2006 aikana läpikäymä hyväksymisprosessi saattoi olla joko uuden laitoksen perustaminen, hygienialain (1995/1996)

mukaan hyväksytyn laitoksen hyväksyminen uuden elintarvikelain (23/2006) mukaiseksi laitokseksi, pienimuotoisen laitoksen hyväksyminen EU-laitokseksi tai jonkin tietyn toimialan laitoksen hyväksyminen muun toimialan laitokseksi.

Menetelmä

Yritysten haastattelut suoritettiin 19.10.–8.11.2006 ja 15.–19.1.2007 välisinä aikoina.

Haastattelujen yritysten anonymiteetin säilymisen vuoksi yritysten tarkkoja toimintoja sekä sitä, minkä lain mukaan yritykset on hyväksytty, ei julkaista. Haastateltaviksi henkilöiksi valittiin yritysten omistajia tai johtajia, koska he vastasivat elintarvikelainsäädännön osaamisesta ja lainsäädännön vaatimusten noudattamisesta laitoksessaan sekä osallistuivat laitosta koskeviin, elintarvikelainsäädännön vaatimuksiin liittyviin neuvotteluihin laitoksen viranomaisvalvojan kanssa.

Haastattelut suoritettiin valmiin haastattelurungon (liite 3) mukaan. Haastateltavia henkilöitä pyydettiin aluksi kertomaan yleisesti yrityksen toiminnasta ja toimintoista ja sen jälkeen heiltä kysyttiin mielipiteitä ja kokemuksia eri aihealueista. Tarvittaessa haastateltaville esitettiin tarkentavia kysymyksiä tai heitä pyydettiin tarkentamaan vastaustaan. Lainsäädännön ongelmakohdista kysyttäessä haastateltaville annettiin silmäiltäväksi sama luettelo elintarvikelainsäädännön osa-alueista, jota käytettiin myös kyselylomakkeessa (liite 1, kohta F 1). Haastatteluiden yhteydessä käytiin myös tutustumassa laitosten tuotantotiloihin.

Haastattelujen aihealueet olivat:

- Perustiedot laitoksesta ja laitoksen toiminnot
- Laitoksen pinta-ala ja rakennustyyppi
- Tuotannon määrä ja liikevaihto vuonna 2005
- Raaka-aineiden ja tuotteiden markkina-alueet
- Laitokseen hyväksymiseen liittyvät asiat
- Rakentamis- tai saneeraus-kustannukset ja investoinnit
- Tuet ja rahoitus
- Elintarvikkeiden tuotantoa koskevan lainsäädännön tuntemus
- Elintarvikkeiden tuotantoa koskevan lainsäädännön ongelmakohdat ja vaikutukset yrityksen toimintaan
- Muiden toimijoiden asettamat vaatimukset
- Henkilökunnan koulutus
- Viranomaisvalvonta
- Yrityksen oma käsitys elintarviketurvallisuuden merkityksestä

6.4 Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmä

Tutkimuksen eräänä tavoitteena oli tutustua Ruotsin kansalliseen elintarvikelainsäädäntöön ja elintarvikevalvontajärjestelmään sekä arvioida ruotsalaisten pk-yritysten asemaa niissä. Lisäksi oli tarkoitus verrata toisiinsa suomalaisten ja ruotsalaisten pk-yritysten asemaa kansallisissa elintarvikevalvontajärjestelmissään.

Kohdemaaksi valittiin Ruotsi sen vuoksi, että Suomella ja Ruotsilla on elintarvikkeiden tuotannon näkökulmasta samankaltaiset olosuhteet ja yrittäjät vertaavat usein Suomea ja Ruotsia keskenään.

Ruotsin elintarvikelainsäädännön rakenteeseen ja elintarvikevalvontajärjestelmään tutustuttiin kirjallisen lainsäädännön ja ohjeiden avulla sekä Ruotsin elintarvikeviraston (Livsmedelsverket) asiantuntijoiden kanssa käytyjen keskusteluiden avulla (Elvingsson P., Eriksson, J.-E., Kisekka-Ndawula, P., Svensson, K. ja Sörgjerd, S., Sverige, Uppsala. 27.-29.11.2006).

6.5 Tietojen käsittely

Tietojen käsittely

Laitosten todellista jakoa mikroyrityksiin, pieniin ja keskisuuriin yrityksiin sekä suuryrityksiin ei ole mahdollista tehdä ilman yritysten päätettyjä verotustietoja ja lisäksi jako olisi joka tapauksessa keinotekoinen, koska mo-

nilla yrityksillä on muitakin toimintoja kuin vain liha- tai kala-alan toiminnot. Lisäksi kyselytutkimuksen vastauksia analysoitaessa todettiin, että tulosten kannalta on tarkoituksenmukaisempaa jakaa laitokset henkilöstömäärän perusteella pk-luokituksia tarkempiin ryhmiin. Käytännön syistä tuloksien käsittelyssä ja pohdinnassa käytetään kuitenkin osittain pk-luokituksen mukaisia termejä.

Laitokset jaettiin henkilöstömäärän mukaan seuraaviin ryhmiin: 0–2 henkilöä, 3–9 henkilöä, 10–19 henkilöä, 20–49 henkilöä, 50–249 henkilöä ja ≥ 250 henkilöä. Vastauksia käsitellään pääsääntöisesti suhteessa edellä mainittuihin ryhmiin.

Laitostyyppiä kysyttiin suljetulla kysymyksellä, jossa oli kolme vaihtoehtoa: liha-alan EU-laitos, pienimuotoinen liha-alan laitos ja kala-alan laitos. 11 laitosta oli ilmoittanut olevansa useamman kuin yhden alan laitos. Laitostyyppien välisiä eroja tutkittaessa nämä laitokset käsiteltiin erillisinä laitoksina kussakin edustamassaan ryhmässä. Tämän vuoksi laitosten lukumäärä on suurempi (238) kuin kyselyyn palautettujen lomakkeiden lukumäärä (227). Viidessä vastauksessa ei ilmoitettu laitostyyppiä.

Palautettujen kysymyslomakkeiden suljettujen kysymysten vastaukset muutettiin numerokoodeiksi ja kirjattiin Microsoft® Excel –taulukkoon ja SPSS (Statistical Package for Social Sciences) 15.0 -datataulukkoon.

7. Kyselytutkimuksen tulokset ja pohdinta

Taulukko 3. Vastausprosentti laitostyypeittäin.

Yrityksen kokoluokka	Laitoksen työllistämien henkilöiden määrä (hlö)	Laitosten määrä (kpl)	Osuus kyselyyn vastanneista (%)
Mikroyritys	0–9	149	62,6
Pieni yritys	10–49	53	22,3
Keskisuuri yritys	50–249	20	8,4
Suuri yritys	250 tai yli	5	2,1
Luokittelematon yritys	Tieto puuttuu	11	4,6
Yhteensä		238	100

7.1 Kyselytutkimuksen vastausprosentti ja laitosten jakaumat

Kysymyslomake lähetettiin 904 laitokselle. Laitoksista 18 ilmoitti lopettaneensa toimintansa. Postille tuntemattomat osoitetiedot olivat 25 laitoksella, ja näille laitoksille lähetetyt kirjeet palautuivat lähettäjälle. Lopettaneet laitokset ja palautuneet kirjeet pois lukien kyselyn vastaanottaneiden laitosten kokonaismääräksi jäi 861.

Kyselyyn vastasi 238 laitosta. Kaikkien laitosten yhteinen vastausprosentti oli 27,6. (taulukko 3). Laitostyypeittäin tarkasteltuna liha-alan EU-laitosten vastausprosentti oli 31,1, pienimuotoisten liha-alan laitosten 24,8 ja kala-alan laitosten 27,3.

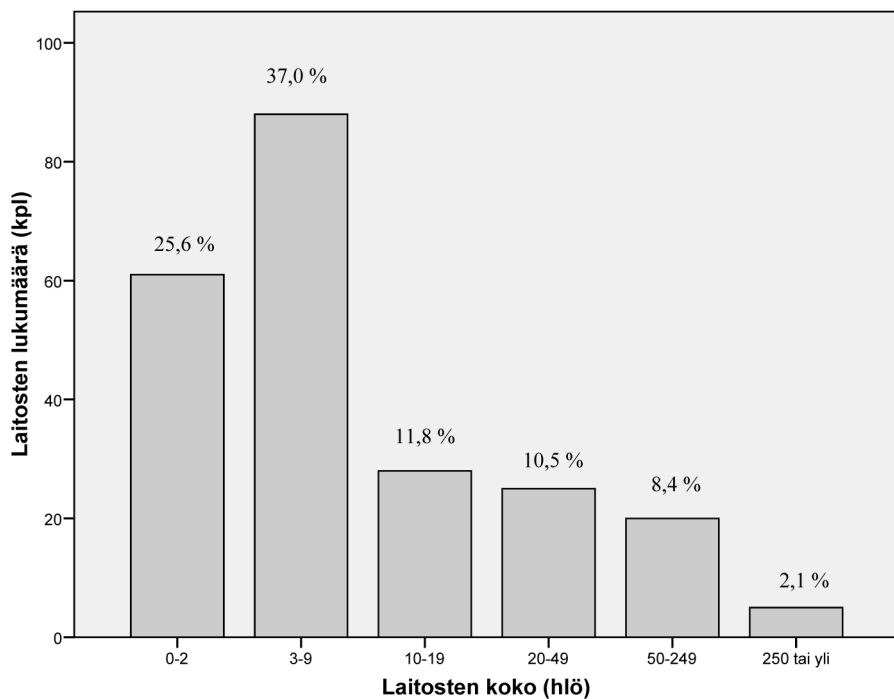
Vastausprosentti vaihtelee kirjekyselyissä yleensä 20–80 välillä jääden usein kuitenkin alle 60 prosentin (Heikkilä 2004). Suomessa suoritetuissa vastaavanlaisissa kirjekyselyissä vastausprosentti on ollut 14 (Lindh & Työppönen, 2006), 34,9 (Hielm ym., 2006) ja 36. (Bäckman 2007). Tämän kyselyn vastausprosentti 27,6 oli edellä mainittuihin kirjekyselyihin verrattuna keskitasoa.

7.2 Perustietoja laitoksista

Kaikkien kyselyyn vastanneiden laitosten lukumäärä laitosten koon mukaan jaoteltuna on esitetty kuvassa 7.2.1. Erikokoisten laitosten suhteellinen osuus kaikista kyselyyn vastanneista laitoksista on esitetty prosenttiluvulla kunkin pylvään kohdalla. Suurin osa (62,6 %) vastanneista laitoksista on alle 10 henkilöä työllistäviä. Laitoksista 4,6 % ei ilmoittanut työllistamiensä henkilöiden määrää.

Tarkasteltaessa laitosten jakautumista ainoastaan henkilöstömäärän perusteella eri kokoluokkiin 93,3 prosenttia kyselyyn vastanneista laitoksista kuului pk-yritysten luokkaan. Kyselyyn vastanneista laitoksista 84,9 prosenttia kuului mikroyritysten tai pienten yritysten luokkaan. Kyselyyn vastanneiden laitosten jakautuminen eri kokoluokkiin on esitetty taulukossa 4.

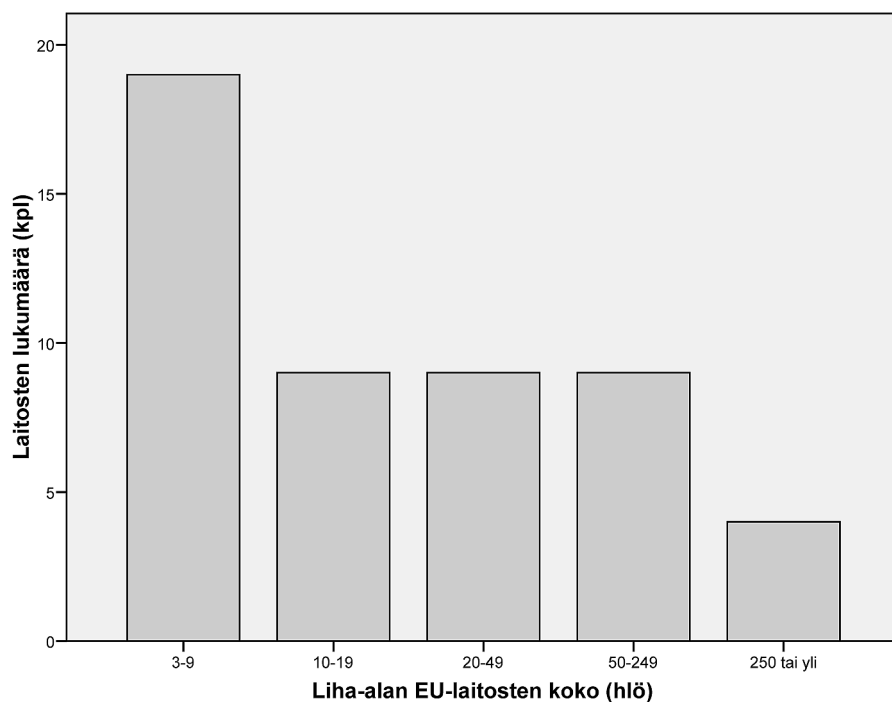
Eri laitostyyppien jakautuminen erikokoisiin laitoksiin on esitetty liha alan EU-laitosten, pienimuotoisten liha-alan laitosten sekä kala alan laitosten osalta kuvissa 7.2.2, 7.2.3 ja 7.2.4. Myös toimialoittain tarkasteltuna laitoksista valtaosa kuuluu henkilöstömääränsä perusteella mikroyrityksiin tai pieniin yrityksiin: liha alan EU-laitoksista 72,5 %, pienimuotoisista liha alan laitoksista 91,4 % ja kala alan laitoksista 86,1 %.



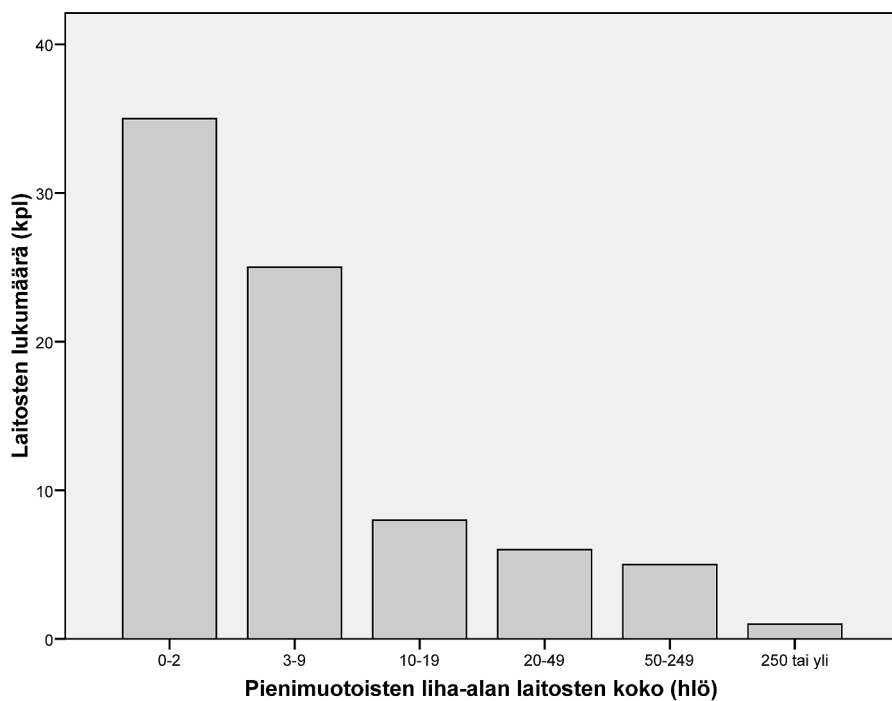
Kuva 7.2.1. Kyselyyn vastanneiden laitosten lukumäärä laitosten koon mukaan jaoteltuna (n=227)

Taulukko 4. Kyselyyn vastanneiden laitosten jakautuminen eri kokoluokkin.

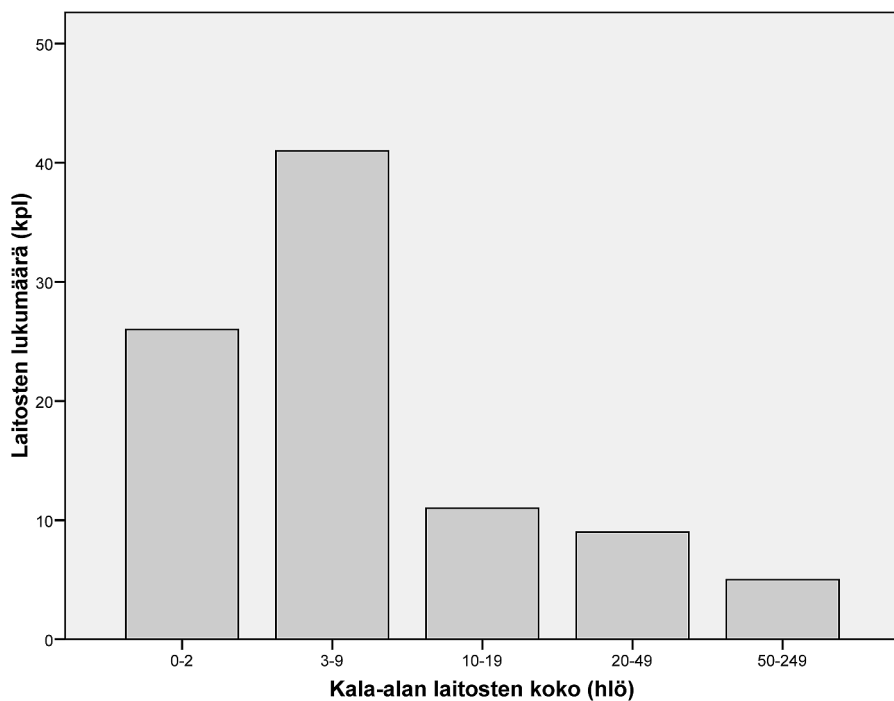
Yrityksen kokoluokka	Laitoksen työllistämien henkilöiden määrä (hlö)	Laitosten määrä (kpl)	Osuus kyselyyn vastanneista (%)
Mikroyritys	0–9	149	62,6
Pieni yritys	10–49	53	22,3
Keskisuuri yritys	50–249	20	8,4
Suuri yritys	250 tai yli	5	2,1
Luokittelematon yritys	Tieto puuttuu	11	4,6
Yhteensä		238	100



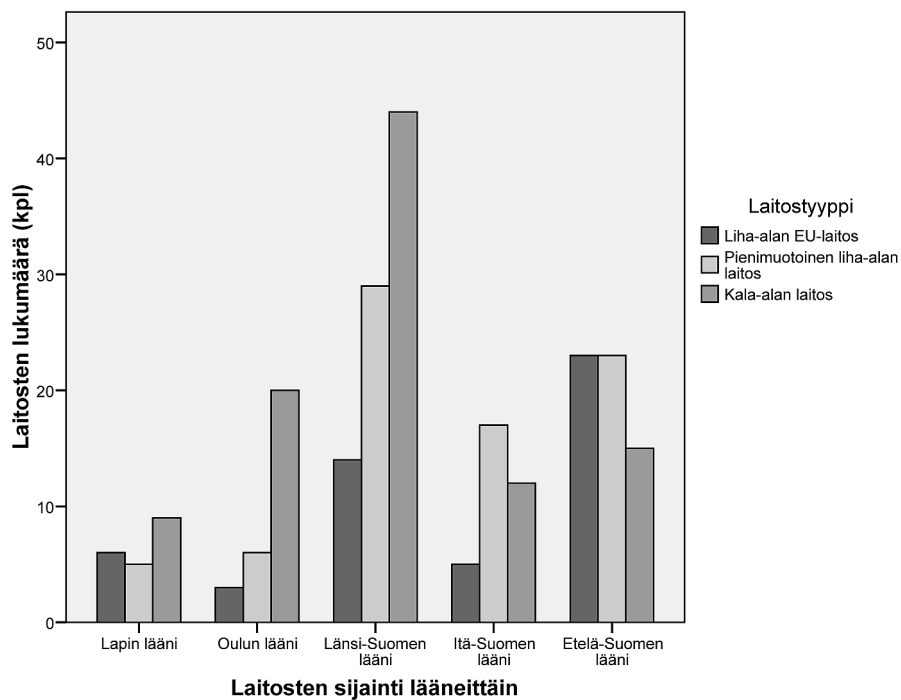
Kuva 7.2.2. Kyselyyn vastanneiden liha-alan EU-laitosten määrä laitosten koon mukaan jaoteltuna (n = 50).



Kuva 7.2.3. Kyselyyn vastanneiden pienimuotoisten liha-alan laitosten määrä laitosten koon mukaan jaoteltuna (n = 80).



Kuva 7.2.4. Kyselyyn vastanneiden kala-alan laitosten määrä laitosten koon mukaan jaoteltuna (n = 92).



Kuva 7.2.5. Kyselyyn vastanneiden laitosten jakauma lääneittäin ja laitostyypeittäin (n = 231).

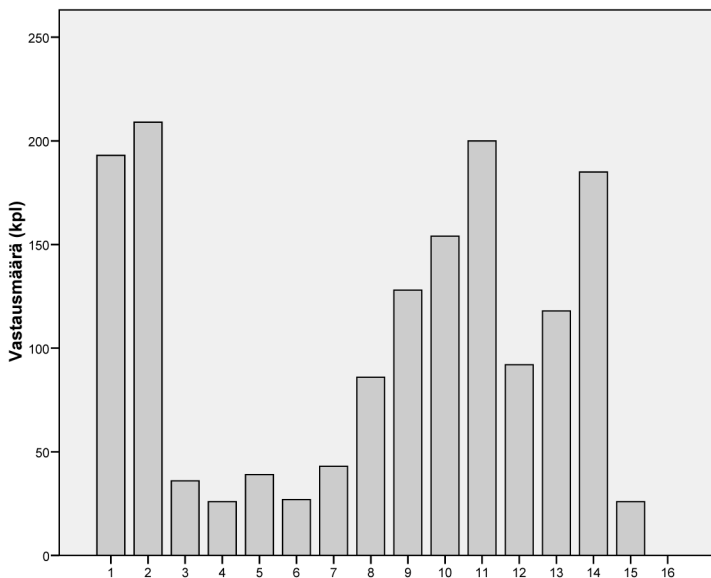
Kuvassa 7.2.5 on esitetty kyselyyn vastanneiden laitosten jakauma lääneittäin. Eniten vastauksia saapui Etelä- ja Länsi-Suomen lääneistä. Tieto läänistä puuttui 7 laitoksen osalta.

7.3 Elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkiminen

Kysymyslomakkeessa kysyttiin, millä eri tavoilla vastaajat ovat hankkineet omaa elintarvikelainsäädännön osaamistaan. Kuva 7.3.1 laadittiin niiden vastausten perusteella, joissa vastaaja ilmoitti olevansa joko osittain tai kokonaan vastuussa elintarvikelainsäädännön osaamisesta laitoksessa (203 kpl). Vastaajat saivat valita kysymyksessä esitetystä luettelosta kaikki heitä itseään koskevat vaihtoehdot.

Kyselyyn tulleiden vastausten perusteella useimmat vastaajista olivat hankkineet omaa elintarvikelainsäädännön osaamistaan käytännön kokemuksen kautta, suorittamalla hygieniapassin, lukemalla viranomaisten antamia ohjeita sekä kysymällä tarvittaessa neuvoa viranomaiselta. Viidesosa vastaajista oli hankkinut elintarvikelainsäädännön osaamista elintarvikealan tai muun alan yliopisto-, ammattikorkeakoulu- tai opistotason tutkinnon avulla (kuva 7.3.1).

Vastaukset vaikuttavat olevan samansuuntaisia yritysten innovaatiotoiminnasta tehdyn tutkimuksen (Niemi ja Virkkala, 2005) kanssa, jonka tulosten mukaan elintarvikkeita jalostavissa yrityksissä työhön opettaminen ja työssä oppiminen olivat tärkeitä asioita. Aineiston yrittäjillä ei juuri ollut yliopistotasoisia tutkintoja. Joillakin yrittäjillä, erityisesti nuoremmilla, oli ammattikor-



- | | |
|--|---|
| 1. Käytännön kokemuksen kautta | 9. Saanut tietoa erilaisten neuvontatahojen muusta materiaalista (internet, esitteet, yms.) |
| 2. Suorittanut hygieniapassin | 10. Lukemalla itse lainsäädännöstä |
| 3. Suorittanut elintarvikealan yliopisto- tai ammattikorkeakoulututkinnon | 11. Lukemalla viranomaisten antamista ohjeista |
| 4. Suorittanut muun alan yliopisto- tai ammattikorkeakoulututkinnon | 12. Osallistunut viranomaisen järjestämiin koulutustilaisuuksiin |
| 5. Suorittanut ammatti- tai erikoisammattitutkinnon (esim. liha-alan ammattitutkinto) | 13. Saanut tietoa viranomaisten muusta materiaalista (internet, esitteet, yms.) |
| 6. Suorittanut elintarvikealan ammatillisen perustutkinnon | 14. Kysynyt tarvittaessa neuvoa viranomaiselta |
| 7. Suorittanut muun alan ammatillisen perustutkinnon tai lukion | 15. Muu tapa tai koulutus |
| 8. Osallistunut erilaisten neuvontatahojen (kehittämis- ja tukioirganisaatiot yms.) järjestämille kursseille | 16. En osaa sanoa |

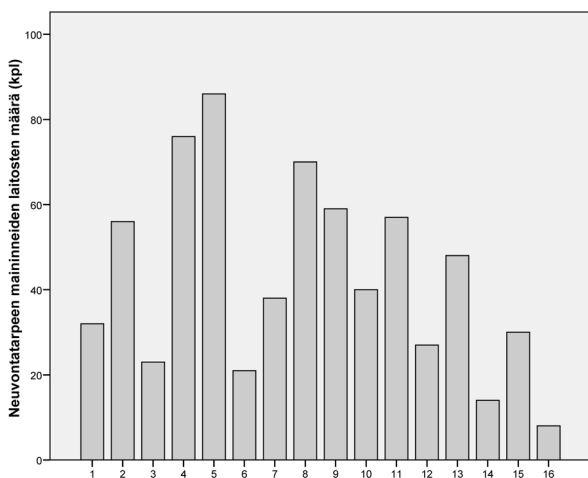
Kuva 7.3.1. Elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkimistavat (n = 203).

keakoulutason tutkinto. Aineistossa oli mukana myös yrittäjiä, joilla ei ollut lainkaan ammatillista koulutusta. Monet yrittäjistä olivat käyneet yrittämiseen liittyviä kursseja tai osallistuneet lyhyempikestoisiin koulutuksiin (Niemi ja Virkkala, 2005).

Elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkimista koskevien vastausten perusteella viranomaisten antamat ohjeet ja neuvot ovat yrittäjille erittäin tärkeitä tapoja saada tietoa elintarvikelainsäädännön vaatimuksista. Vastausten perusteella noin 65 % vastaajista on hank-

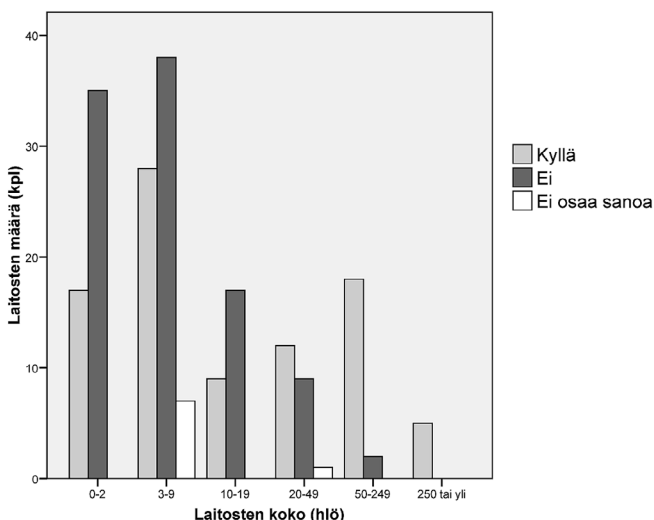
kinut elintarvikelainsäädännön osaamista myös itse lainsäädännöstä lukemalla.

Lainsäädäntöteksti on kuitenkin monesti vaikeaselkoista luettavaa. Useimmat vastaajista ovatkin neuvontatarpeista kysyttäessä vastanneet tarvitsevänsä yritystoiminnassa eniten neuvontaa juuri siitä, mitä elintarvikelainsäädännön vaatimukset ovat sekä siitä, kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään (kuva 7.3.2). Pk-kokoluokassa noin 60-70 % laitoksista koki, että elintarvikelainsäädäntö ei ole selkeästi hahmottuva kokonaisuus (kappale 7.4, kuva 7.4.7).



1. Yrityksen kaupallinen johtaminen
2. Omavalvontajärjestelmä
3. Jakelu ja logistiikka
4. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset
5. Kuinka elint.lains. vaatimukset käytännössä täytetään
6. Elintarvikkeiden tuotantoprosessien tuntemus
7. Laitoksen tilojen suunnittelu
8. Tuki- ja rahoitusasiat
9. Tuotekehitys
10. Liikeidean kehittäminen
11. Markkinointi- ja myynti
12. Elintarvikehygieniä
13. HACCP -järjestelmän laatiminen
14. Henkilöstöhallinto
15. Vienti ja kansainvälistyminen
16. Muu, mikä

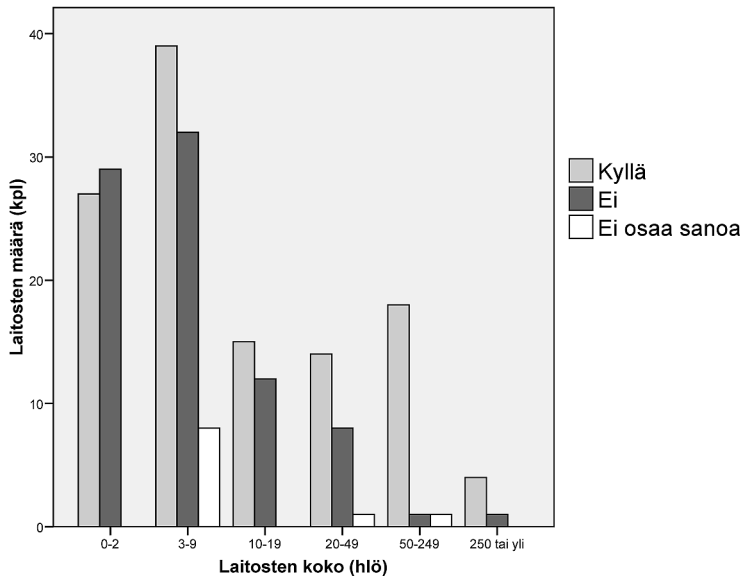
Kuva 7.3.2. Laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 238)



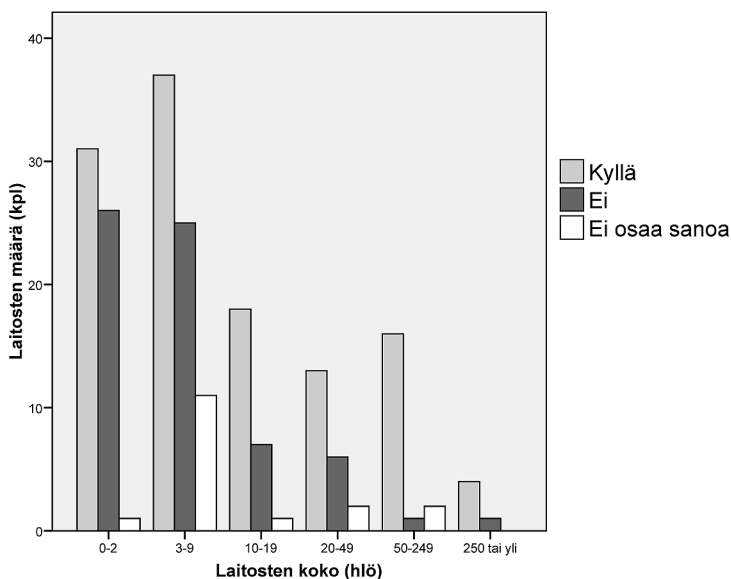
Kuva 7.3.3. Laitoksen henkilökunnan osallistuminen elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen vuonna 2006.

Laitoksilta kysyttiin myös, onko laitoksen henkilökunta osallistunut elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen vuosien 2004–2006 aikana. Kuvissa 7.3.3 – 7.3.5 on esitetty vastausten jakaumat. Vastausten perusteella alle 20 henkilöä työllistävistä laitoksista

enemmistö ei ole osallistunut elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen vuonna 2006, toisin kuin vuosina 2005 ja 2006. Osittain tähän saattaa olla syynä lainsäädännön muutosvaihe, jonka vuoksi koulutusta ei ehkä ole ollut yhtä paljon saatavilla.



Kuva 7.3.4. Laitoksen henkilökunnan osallistuminen elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen vuonna 2005.



Kuva 7.3.5. Laitoksen henkilökunnan osallistuminen elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen vuonna 2004.

7.4 Elintarvikelainsäädäntö laitoksen toiminnassa

Kyselylomakkeessa kysyttiin elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön saatavuudesta ja käytöstä laitoksen toiminnassa. Laitoskoon mukaan ryhmitelty vastaukset on esitetty kuvissa 7.4.1–7.4.4. Kuvateksteissä on kuvattu laitoksille esitetyt kysymykset.

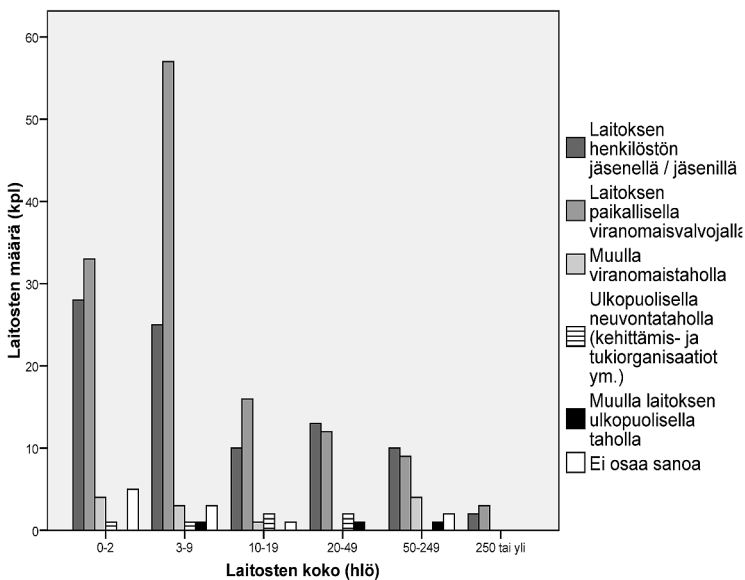
Vastausten perusteella paras laitoksessa tarvittava elintarvikelainsäädännön asiantuntemus vaikuttaisi laitosten kokemusten mukaan jakautuvan melko tasapuolisesti laitoksen itsensä ja laitoksen paikallisen viranomaisvalvojan kesken. Poikkeuksen näyttäisi muodostavan 3–9 henkilöä työllistävien laitosten ryhmä, jossa selvä enemmistö vastaajista luottaa elintarvikelainsäädännön vaatimusten tuntemuksen osalta eniten paikallisen valvojan osaamiseen.

Vastausten perusteella laitosten ulkopuolisten neuvonta-, kehittämis- tai tukiorganisaatioiden asiantuntemusta elintarvikelainsäädännöstä ei kovin usein koeta laitoksen omaa tai laitoksen paikallisen valvojan asiantuntemusta paremmaksi (kuva 7.4.1).

Laitoksilta kysyttiin, mitä elintarvikelainsäädännön kirjallisia tietolähteitä ne pääasiassa käyttävät. Vastausvaihtoehtojen määrää ei rajoitettu vaan laitokset saivat valita niin monta vaihtoehtoa kuin kokivat tarpeelliseksi. Vastausten perusteella pk-kokoluokkien laitokset käyttävät elintarvikelainsäädännön lähteenä pääasiassa kansallista lainsäädäntöä (kuva 7.4.2).

50–249 henkilöä työllistävässä laitoksissa kansallisen lainsäädännön ja EY-lainsäädännön käyttö pääasiallisena lainsäädännön lähteenä jakautuu suunnilleen tasapuolisesti. Vastausten perusteella suuret yritykset käyttävät pääasiallisena lainsäädännön lähteenä useammin EY-lainsäädäntöä kuin kansallista lainsäädäntöä (kuva 7.4.2).

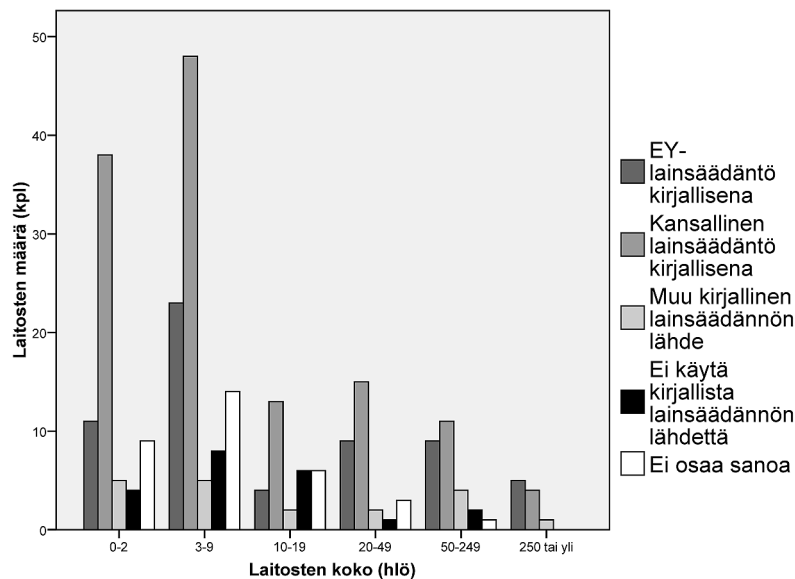
Merkille pantavaa vastauksissa on se, että monien laitosten arkipäivässä EY-lainsäädäntöä ei lueta, vaikka kansallinen lainsäädäntö ei sisältönsä puolesta kuitenkaan korvaa EY-lainsäädäntöä. Se puolestaan, että EY-lainsäädäntöä ei lueta, saattaa johtaa siihen, että laitokset eivät ole tietoisia niille EY-lainsäädännössä asetetuista velvoitteista (kuva 7.4.2).



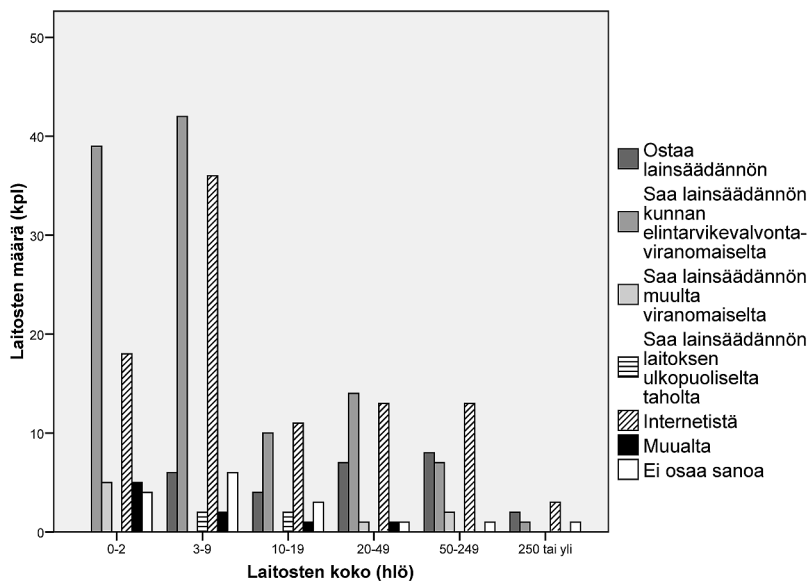
Kuva 7.4.1. Kenellä henkilöllä tai millä taholla on mielestänne paras laitoksessanne tarvittava elintarvikelainsäädännön asiantuntemus?

Elintarvikelainsäädännön tavoitteiden ja elintarvikkeiden turvallisuuden toteutumisen eräänä edellytyksenä on se, että lainsäädännön tavoitteet ja vaatimukset tunnetaan. Osa pk-yrityksiin kuuluvista laitoksista ei kuitenkaan käytä kirjallista lainsäädännön lähdettä lainkaan (kuva 7.4.2).

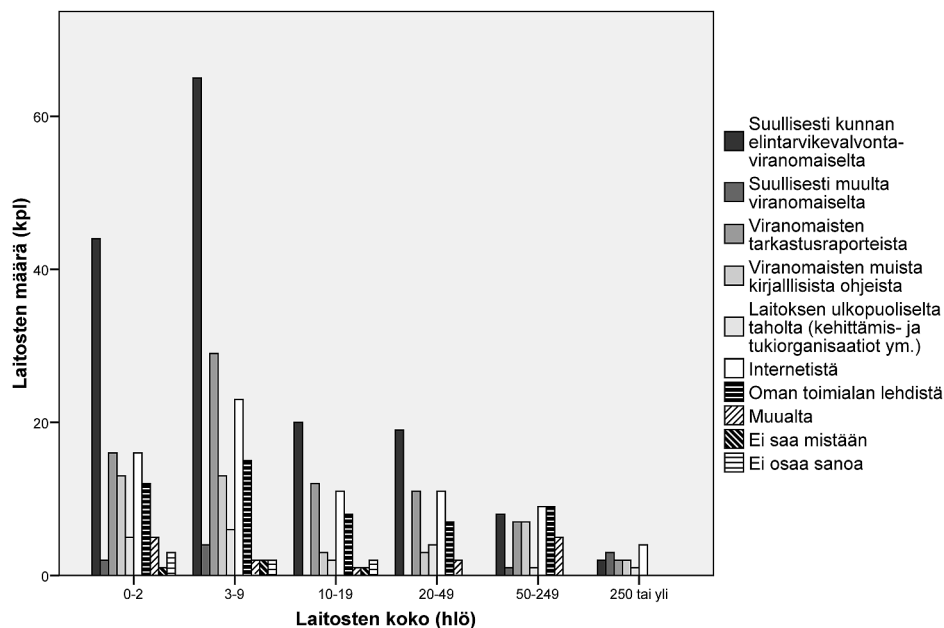
Vastausten perusteella laitoksilla ei yleisesti ottaen vaikuta olevan ongelmia lainsäädännön saatavuudessa (kuva 7.4.3). Laitokset saavat kirjallisen lainsäädännön pääasiassa joko kirjallisena kunnan valvontaviranomaisilta tai internetistä.



Kuva 7.4.2. Mitä seuraavista elintarvikelainsäädännön kirjallisista tietolähteistä laitoksenne pääasiassa käyttää?



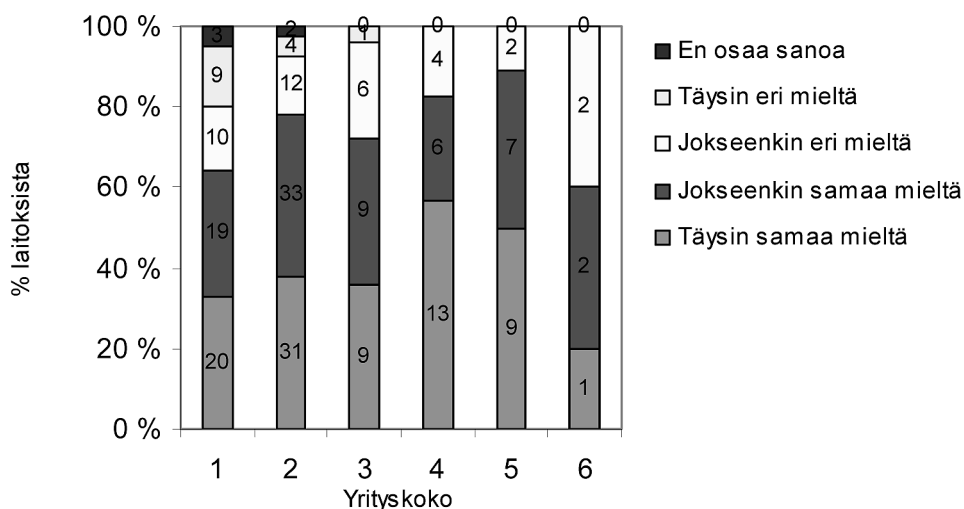
Kuva 7.4.3. Mistä laitoksenne saa käyttämänsä kirjallisen elintarvikelainsäädännön lähteen?



Kuva 7.4.4. Mistä muualta kuin kirjallisesta lainsäädännöstä laitoksenne saa ajantasaiset tiedot elintarvikelainsäädännön sisällöstä?

Laitokset saavat tietoa elintarvikelainsäädännöstä myös muualta kuin kirjallisesta lainsäädännöstä. Vastausten perusteella kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen suullinen tiedonvälitys vaikuttaa olevan useimmille alle 50 henkilöä työllistävillä laitoksilla eräs tärkeimmistä tavoista saada tietoa elintarvikelainsäädännön vaatimuksista (kuva 7.4.4). Muita tärkeitä tiedonlähteitä ovat viranomaisten tarkastusraportit sekä internet.

Laitoksilta kysyttiin myös mielipiteitä eräistä elintarvikelainsäädäntöä koskevista väittämistä (kuvat 7.4.5–7.4.10). Laitokset saivat merkitä väittämän kohdalle, ovatko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, jokseenkin eri mieltä vai täysin eri mieltä. Laitokset saivat myös valita kohdan ”en osaa sanoa”. Kuvien 7.4.5–7.4.10 kuvatestit vastaa- vat laitoksille esitettyjä väittämiä tai kysymyksiä.



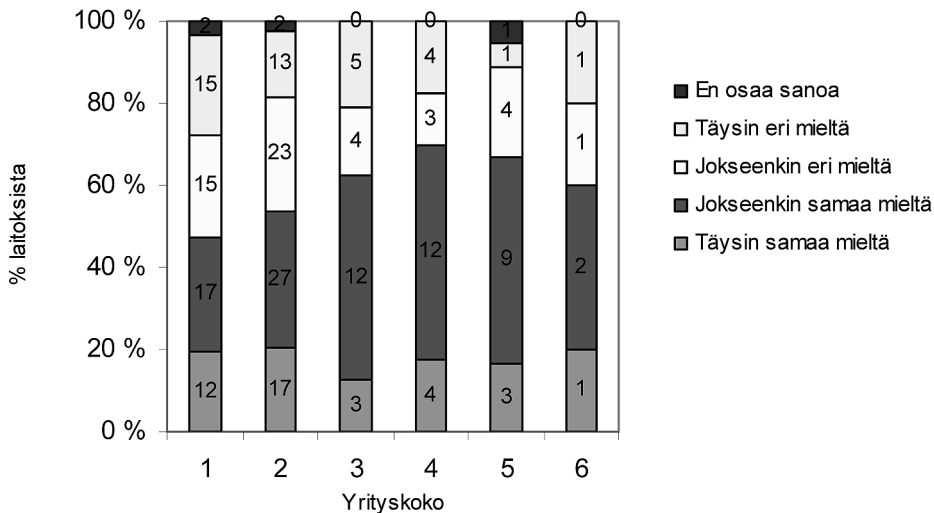
Kuva 7.4.5. Elintarvikelainsäädäntö on helposti laitoksen hankittavissa (n=214)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥250 työntekijää

Vastausten perusteella kaikkien kokoluokkien laitoksista vähintään 60 % on sitä mieltä, että elintarvikelainsäädäntö on helposti laitoksen hankittavissa (kuva 7.4.5).

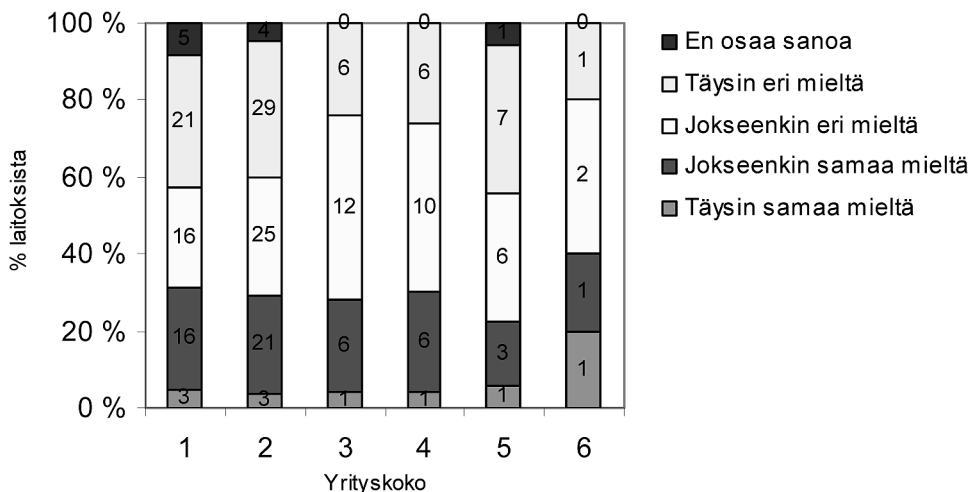
Vastausten perusteella tiedon saaminen elintarvikelainsäädännön muutosten voimaantulosta vaikuttaa ole-

van hankalinta alle 10 henkilöä työllistävillä yrityksillä (kuva 7.4.6).

Pk-kokoluokassa noin 60-70 % laitoksista koki, että elintarvikelainsäädäntö ei ole selkeästi hahmottuva kokonaisuus (kuva 7.4.7).



Kuva 7.4.6. Elintarvikelainsäädännön muutosten voimaantulosta saa hyvin tiedon (n=214)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

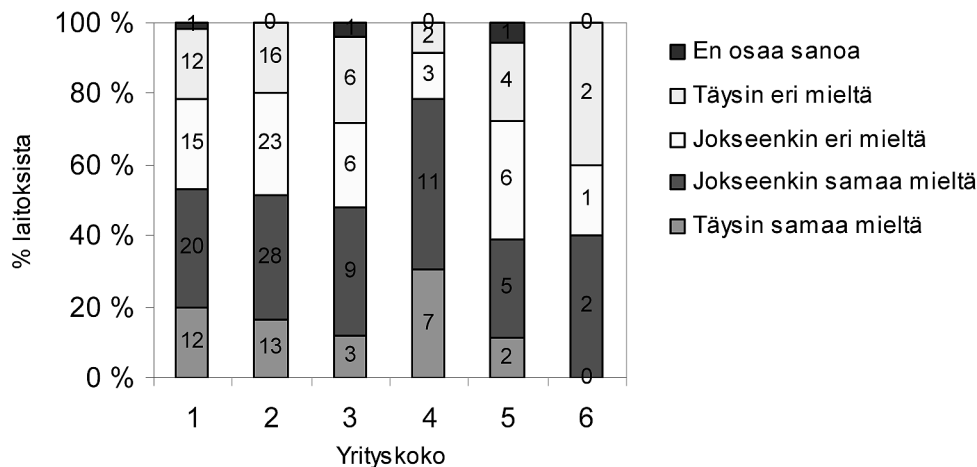


Kuva 7.4.7. Elintarvikelainsäädäntö on selkeästi hahmottuva kokonaisuus (n=214)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

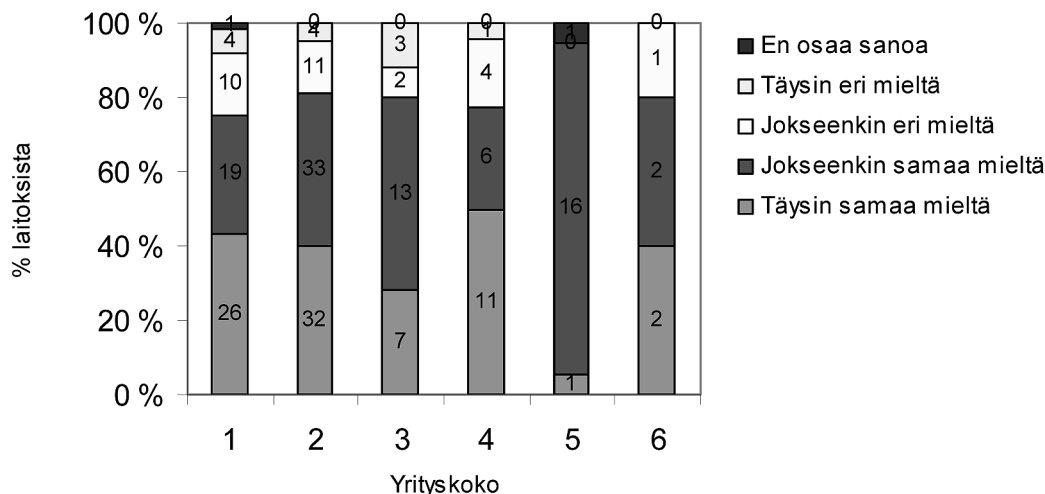
Vastausten perusteella noin puolet laitoksista oli sitä mieltä, että elintarvikelainsäädäntöä lukemalla selviävää, mitä laitokselta käytännössä vaaditaan (kuva 7.4.8). Vastausten perusteella vaikutti siltä, että yrityskoon kasvaessa yhä suurempi osa laitoksista oli sitä mieltä, että käytännön vaatimukset eivät selviä lainsäädäntöä lukemalla. Poikkeuksen teki 20-49 henkilöä työllistävien yritysten kokoluokka, jossa noin 80 % vastanneista oli sitä mieltä, että käytännön vaatimukset selviävät elintarvikelainsäädäntöä lukemalla (kuva 7.4.8).

Vastausten perusteella yli 70 % kaikkien kokoluokkien laitoksista oli sitä mieltä, että elintarvikelainsäädännön vaatimukset ovat oleellisia elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi (kuva 7.4.9).

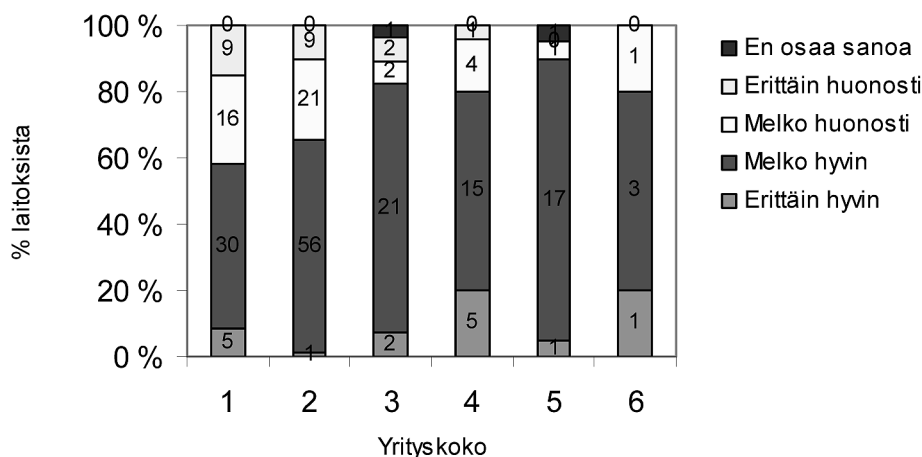
Elintarvikelainsäädännön vaatimukset soveltuivat laitokselle hyvin noin 60 %:n mielestä alle 10 henkilöä työllistävistä laitoksista ja noin 80 %:n mielestä sitä suuremmista laitoksista (kuva 7.4.10). 0–2 henkilöä työllistävistä laitoksista 40 % ja 3-9 henkilöä työllistävistä laitoksista 34 % oli sitä mieltä, että elintarvike-



Kuva 7.4.8. Elintarvikelainsäädäntöä lukemalla selviää, mitä laitokselta käytännössä vaaditaan (n=211)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



Kuva 7.4.9. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset ovat oleellisia elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi (n=210)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



Kuva 7.4.10. Ottaen huomioon laitoksenne toiminnan laajuuden, millä tavalla elintarvikelainsäädännön vaatimukset mielestänne soveltuvat laitoksellenne (n=225)
 1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

lainsäädännön vaatimukset soveltuvat laitokselle melko huonosti tai erittäin huonosti.

7.5 Elintarvikelainsäädännön ongelmakohdat

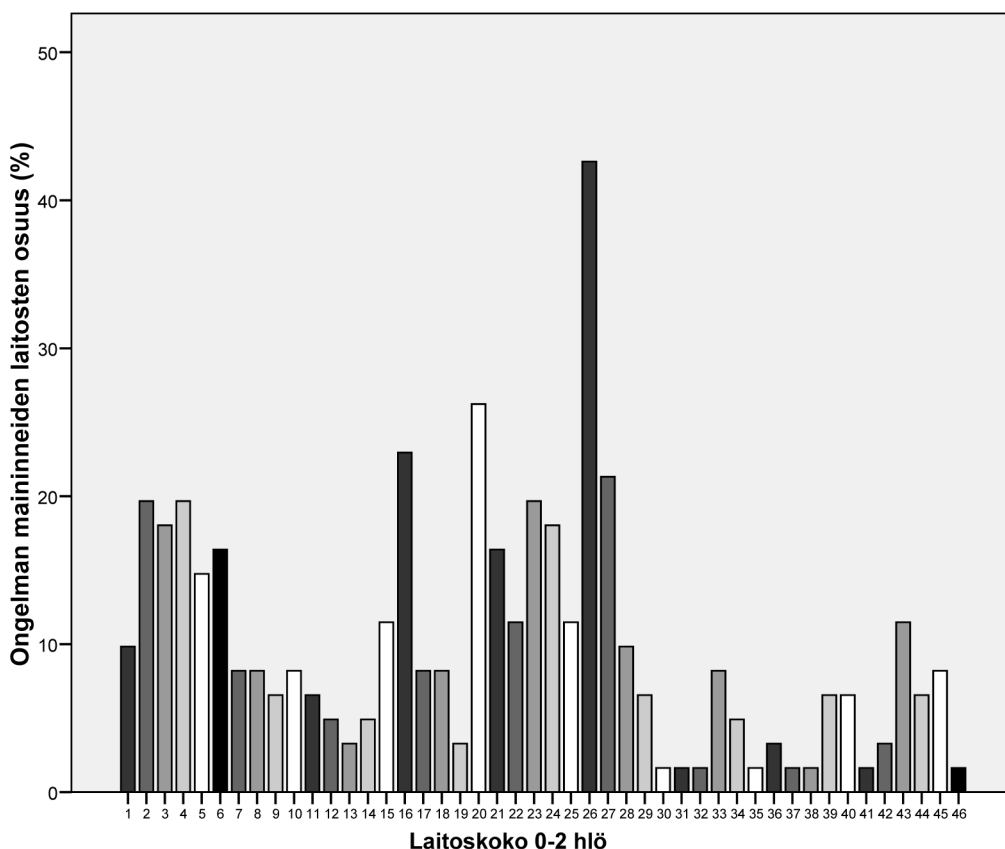
Kysymyslomakkeessa luettiin 45 elintarvikkeiden tuotantoon liittyvää lainsäädännön osa-aluetta (liite 1, kohta F 1). Laitoksilta kysyttiin, onko elintarvikelainsäädännön noudattamiseen liittynyt hankaluuksia erityisesti joidenkin osa-alueiden osalta ja jos oli, laitoksia pyydettiin ympyröimään listasta kyseiset kohdat. Laitokset saivat valita myös vaihtoehdon "muu" (nro 46).

Kaikkien vastausten joukossa jokainen luettelon kohta oli valittu ongelmakohdaksi ainakin kerran. Joukosta erottui muutamia kohtia, jotka oli valittu ongelmakohdiksi keskimääräistä useammin. Vastaavasti joitakin kohtia oli valittu ongelmakohdiksi keskimääräistä harvemmin. Ne kohdat, jotka oli useimmin osoitettu ongelmakohdiksi, olivat aiheuttaneet hankaluuksia vajaan neljäsosalle kaikista laitoksista. Sellaisia lainsäädännön kohtia, jotka olisivat aiheuttaneet ongelmia suurimmalle osalle kaikenkokoisista laitoksista, ei vaikuttanut olevan. Yleisesti voidaan sanoa, että mitä pienemmästä laitoksesta on kyse, sitä enemmän ongelmakohtia oli nimetty. Seuraavassa tarkastellaan tuloksia erikokoisten laitosten näkökulmista sekä jäljempänä laitostyypeittäin.

Mikroyritykset (0–9 henkilöä, 149 kpl)

0–2 henkilöä työllistävistä laitoksista yli 40 % koki ongelmaksi valvontamaksut (kuva 7.5.1). Valvontamaksut koettiin tuotantomäärään nähden kohtuuttoman suuriksi ja niiden koettiin nostavan kohtuuttomasti lopputuotteen hintaa. Valvontamaksujen suuruutta ei kysytty, mutta jotkut laitokset olivat vastauksissaan maininneet valvontamaksujen suuruudeksi 1500–5000 € vuodessa. Tämän kokoluokan laitosten tuotanto oli keskimäärin 23 000 kg vuodessa ja liikevaihto enintään 2 miljoonaa euroa vuodessa. Neljäsosa mainitsi ongelmakohdiksi oma- ja valvontavaatimukset ja pakkausmerkinnät. Viidesosa koki ongelmaksi sivutuotteisiin ja jätteisiin, oma- ja valvontasuunnitelman hyväksymiseen, tuotantotilojen sijoitteluun ja kulkureitteihin, HACCP-järjestelmään sekä tuotantotilojen määrään ja kokoon liittyvät vaatimukset. Viidesosa koki viranomaisvalvonnan aiheuttavan hankaluuksia (kuva 7.5.1).

Vastaavasti elintarvikeketjua koskevien tietojen antamiseen, tiedonantovelvollisuuteen, osaamistodistukseen, henkilökunnan koulutukseen sekä vientiin ja tuontiin vaikutti liittyvän harvemmin ongelmia (kuva 7.5.1).

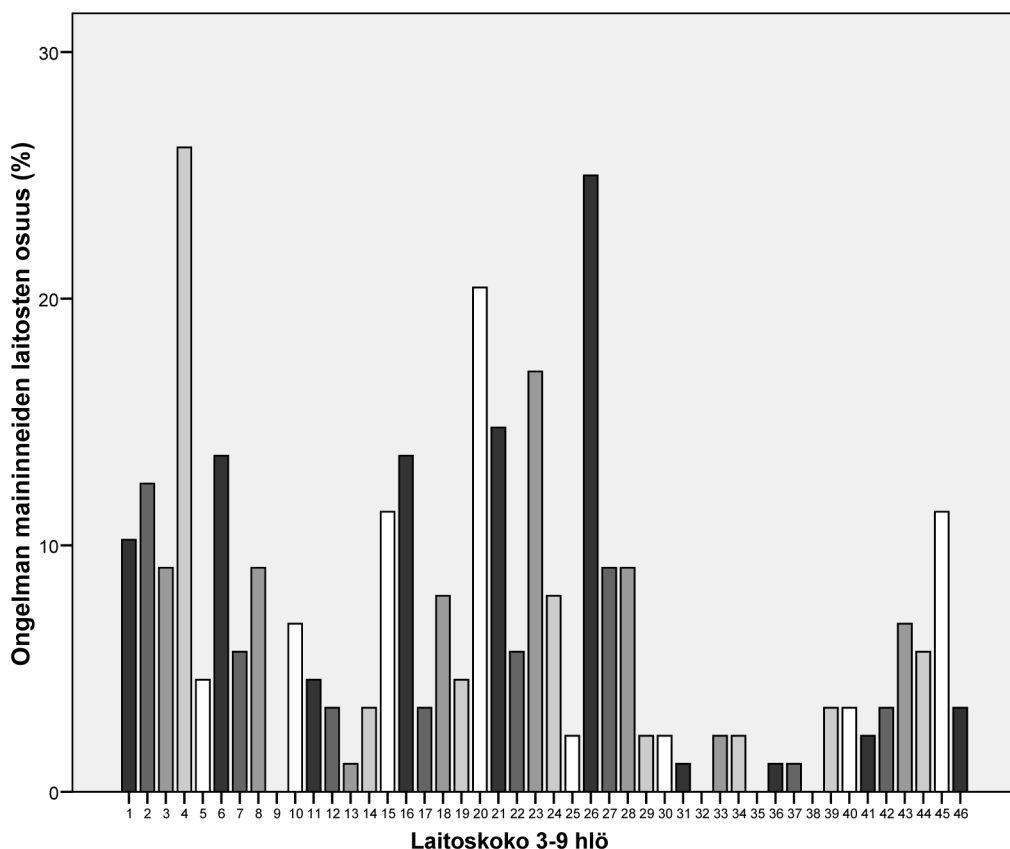


- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitiilat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemäröinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyysvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.1. 0–2 henkilöä työllistävien laitosten mainitsemat ongelmakohtat (n = 61)

3–9 henkilöä työllistävistä laitoksista yli 25 % mainitsi ongelmakohtiksi tuotantotilojen sijoittelun ja kulkureitit sekä valvontamaksut (kuva 7.5.2). Seuraavaksi eniten mainintoja sai kohta omavalvontavaatimukset. Noin 15 % laitoksista mainitsi ongelmaksi HACCP –järjestelmään ja omavalvontanäytteisiin liittyvät vaatimukset ja

noin 12 % omavalvontasuunnitelman hyväksymiseen, tilojen rakenteisiin ja kunnossapitoon, pakkausmerkintöihin sekä terveys- ja tunnistusmerkintöihin liittyvät vaatimukset. Yli 10 % laitoksista oli maininnut ongelmaksi laitoksen toiminnan suunnittelun pitkäksi ajaksi sekä laitoksen tai toimintojen hyväksymisen (kuva 7.5.2).



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalililat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärointi | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Kääriminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyyssvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.2. 3–9 henkilöä työllistävien laitosten mainitsemat ongelmakohdat (n = 88)

Kyselyn perusteella vähiten ongelmia 3-9 henkilöä työllistävillä laitoksilla vaikuttivat aiheuttaneen tuotteiden lämpökäsittelyyn, tiedonantovelvollisuuteen, osaamistodistukseen ja tuotantotilojen lämpötiloihin liittyvät vaatimukset sekä henkilökunnan koulutukseen, vientiin ja tuontiin sekä tuotteiden kuljetuksiin liittyvät vaatimukset (kuva 7.5.2).

Avoimissa kysymyksissä mikroyritykset mainitsivat ongelmaksi lainsäädännön tulkinnanvaraisuuden sekä sen, että lainsäädäntö muuttuu nopeaan tahtiin. Useiden kommenttien perusteella viranomaisten vaatimusten ja tulkintojen samoista asioista koettiin vaihtelevan. Esimerkiksi valvojen vaihtuessa erään laitoksen laajennuksen suunnitteluprosessin kuluessa pohjapiirustuksia

oli jouduttu muuttamaan useita kertoja. Edellä mainittujen tekijöiden koettiin mm. hankaloittavan laitoksen toimintojen suunnittelua pidemmäksi ajaksi. Viranomaisvalvonnan koettiin toisinaan keskittyvän epäolennaisiin asioihin ja viranomaisilta toivottiin neuvovampaa asennetta tarkastuskäyntien yhteydessä.

Omaavalvonnan dokumentointivaatimukset koettiin toisinaan liiallisina, esimerkkinä mainittiin jokaisen vastaanotettavan erän tarkastus ja tarkastuksen kirjallinen dokumentointi, kun vastaanotettavia eriä on päivittäin kymmeniä. Erään kommentin mukaan yrityksen oma valvontasuunnitelma oli tehty kaikkien lainsäädännön vaatimusten mukaisesti ja siitä oli sen vuoksi tullut mahdoton toteuttaa sellaisenaan käytännössä.

Valvontamaksut koettiin usein suuriksi ja eräässä tapauksessa pienimuotoisten laitosten välilläkin esiintyvä kustannusten vaihtelu koettiin kohtuuttomaksi,

kun valvontamaksu oli sama vaikka laitoksen tuotanto oli vain 5 % siitä, mitä pienimuotoiselle laitokselle enimmillään sallitaan. Eräs kala-alan laitos puolestaan toimi ainoastaan yhden kuukauden ajan vuodesta ja käsiteltävän kalan määrä oli alle 5 000 kg. Yrittäjä piti laitokselle määrättyä 70 euron suuruista valvontamaksua toiminnan laajuuteen nähden kohtuuttomana.

Eräs laitos oli liittänyt vastaukseensa mukaan esimerkiksi kilaskelman laitokselle koituneista lihantarkastuskustannuksista. Laitoksella oli ennen vuotta 2005 ollut eläinlääkärin kanssa sovittu erillissopimus taksasta. Sopimus oli rauennut kuntaliitoksen vuoksi. Uusi taksa muodostui eläinlääkäreiden työehtosopimuksen liitteen 5 mukaisesti. Laskelman mukaan lihantarkastuksesta aiheutuneet kustannukset (ilman matka- tai sivukuluja) olivat nousseet noin 45–75 % (tapaus 1). Tässä tapauksessa valvontamaksujen nousu ei kuitenkaan johtunut uudesta lainsäädännöstä.

Tapaus 1:

Pienimuotoinen liha-alan laitos, 3–9 henkeä, liikevaihto enintään 2 milj. € (mikroyritys). Toiminnot: teurastus, lihan leikkaaminen ja muu jatkojalostus. Ongelmiksi mainittu valvontamaksut ja HACCP -järjestelmä. Valvontamaksujen osalta ongelmana oli se, että lihantarkastusmaksuissa sovelletaan eläinlääkäriliiton maksimitaksoja. Yrittäjän mielestä käytäntö asettaa pienen ja ison teurastamon kohtuuttoman epätasa-arvoiseen asemaan. Vuotuinen teurastusmäärä noin 550 sikaa. Teurastuskertoja noin 52 kpl. Laitoksessa teurastetaan pääasiassa omassa sikalassa kasvatettuja sikoja.

Esimerkkilaskelma tarkastusmaksujen suuruudesta ilman matkakustannuksia:

<i>Vuosi 2004, erillistaksa</i>	<i>10 sikaa</i>		<i>25 sikaa</i>	
Ante mortem	käyntipalkkio	18,66 €	käyntipalkkio	18,66 €
Post mortem	käyntipalkkio	18,66 €	käyntipalkkio	18,66 €
	<u>9 kpl x 2,00</u>	<u>18,00 €</u>	<u>24 kpl x 2,00</u>	<u>48,00 €</u>
Yhteensä		55,32 €		85,32 €
<i>Vuosi 2005, eläinl.liiton taksa</i>	<i>10 sikaa</i>		<i>25 sikaa</i>	
Ante mortem	käyntipalkkio	18,66 €	käyntipalkkio	18,66 €
	9 kpl x 1,68	15,12 €	24 kpl x 1,68	40,32 €
Post mortem	käyntipalkkio	18,66 €	käyntipalkkio	18,66 €
	<u>9 kpl x 3,03</u>	<u>27,27 €</u>	<u>24 kpl x 3,03</u>	<u>72,72 €</u>
Yhteensä		79,71 €		150,36 €

Mikroyritysten joukossa tilavaatimukset ja eri työvaiheiden erottaminen toisistaan koettiin usein liiallisiksi, etenkin jos työvaiheet suoritettiin vain yksi ihminen. Erillisiä tiloja oli rakennettukin erottamaan työvaiheita toisistaan mutta aina niitä ei kuitenkaan käytännössä käytetty. Jotkut laitoksista kokivat liiallisiksi osan kylmiöpesu- ja wc-tiloja koskevista vaatimuksista.

Sivutuotteiden, jätteiden ja riskiaineksen varastointi ja poisto laitoksesta koettiin joidenkin vastausten mukaan kalliiksi ja hankalaksi, etenkin jos laitos ei kuulunut keiräilyalueeseen tai jos riskiaineksen määrä oli pieni.

Kirjanpidosta mainittiin hankalaksi mm. se, että samansisältöinen dokumentti ei kelpaa eri viranomaisille vaan samoja asioita pitää dokumentoida useaan kertaan. Lisäksi osa kirjauksista koettiin merkityksettömiksi. Resursseista mainittiin mm. että työpäivät ovat usein pitkiä, 14–15 tuntisia, eikä vapaapäiviä juuri jää.

Pienet yritykset (10–49 henkilöä, 53 kpl)

10–19 henkilöä työllistävästä laitoksista hieman alle 30 % mainitsi ongelmaksi tuotantotilojen sijoittelua ja kulkureittejä koskevat vaatimukset ja noin 25 % jäljitettävyysvaatimukset sekä tilojen rakenteet ja kunnossapidon (kuva 7.5.3). Noin 20 % on maininnut omavalvontasuunnitelman hyväksymistä, tuotantotilojen määrää ja kokoa sekä pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset. Hieman yli 15 % laitoksista mainitsi omavalvontavaatimukset, HACCP -järjestelmän ja valvontamaksut.

Harvemmin ongelmia 10–19 henkilöä työllistäville laitoksille vaikutti sen sijaan aiheuttaneen laitoksen tai

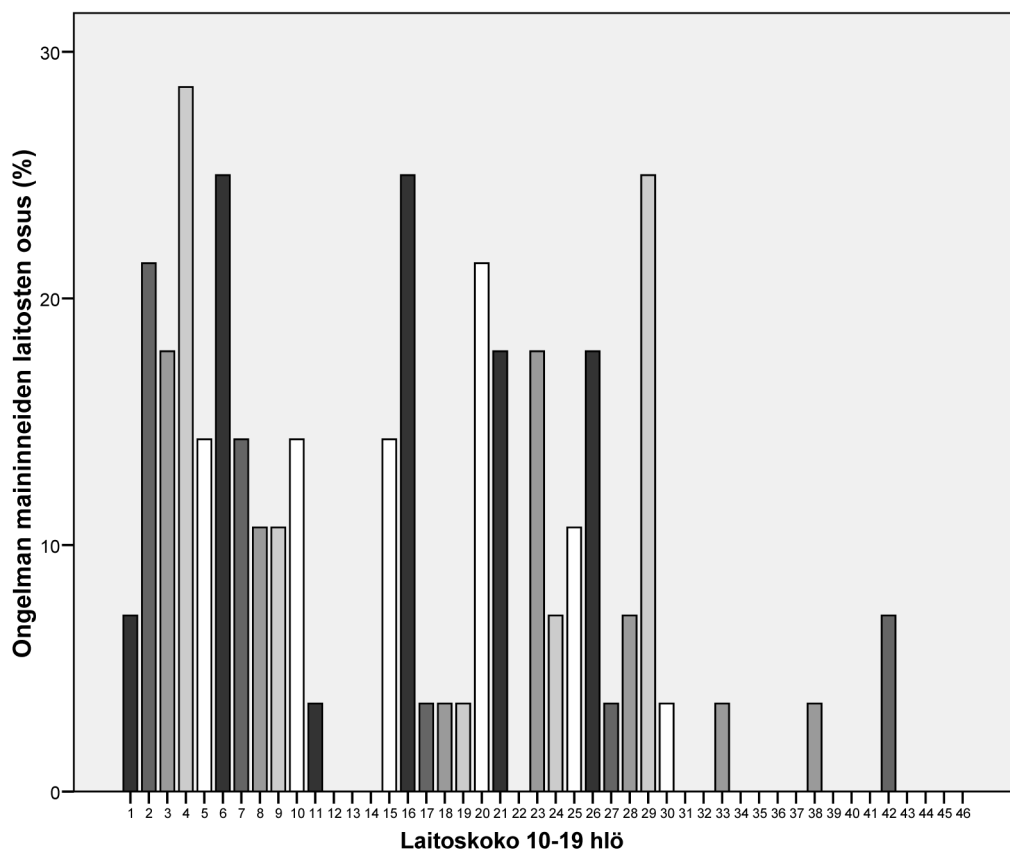
toimintojen hyväksyminen, tuotannon hygieniavaatimukset, elintarvikeprosessien tuntemus, tuotteiden lämpökäsittelyt, kääriminen ja pakkaaminen, elintarvikkeita koskevat vaatimukset, materiaalien varastointi, sivutuotteet ja jätteet, vienti tuonti sekä riskiaineksen käsittely (kuva 7.5.3).

20–49 henkilöä työllistävästä laitoksista 40 % mainitsi ongelmakohtiksi tuotantotilojen sijoittelun ja kulkureitit ja yli 25 % omavalvontasuunnitelman hyväksymisen sekä tilojen rakenteet ja kunnossapidon (kuva 7.5.4.). Hieman yli 20 % laitoksista on maininnut tuotantotilojen määrää, kokoa tai rakennusmateriaaleja koskevat vaatimukset. Useat kohdat eivät ole saaneet yhtään mainintaa (kuva 7.5.4.).

Avoimissa kysymyksissä osa laitoksista tarkensi, minkälaisia hankaluudet olivat olleet. Eräänä hankaluutena mainittiin lainsäädännön tulkinnanvaraisuus ja se, että laitoksen valvojilla saattoi olla erilaisia tulkintoja lainsäädännöstä sekä omia erilaisia painotusalueita.

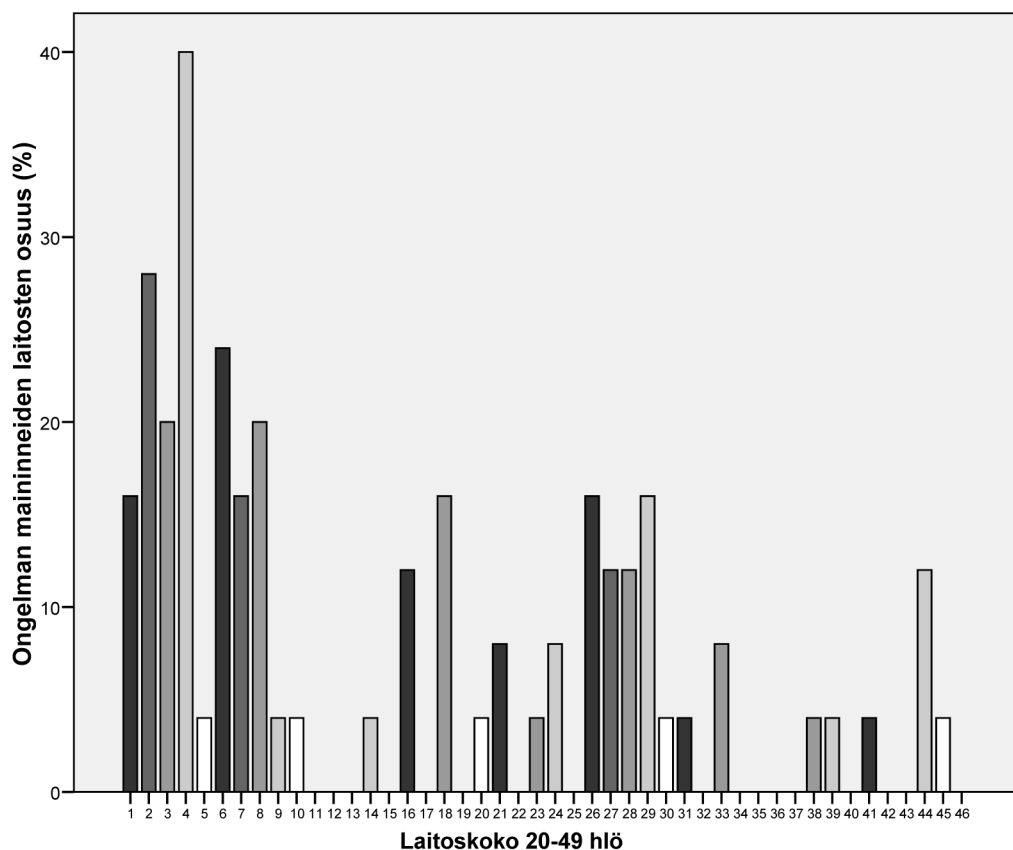
Eräessä kommentissa tuotiin esille tapaus, jossa laitos oli teettänyt omavalvontasuunnitelman konsultilla mutta laitoksen valvoja ei hyväksynyt suunnitelmaa. Suunnitelman teettäminen oli laitoksen mukaan maksanut noin 5000 € ja siihen oli käytetty työaikaa.

Lisäksi mainittiin, että tuotantotilojen pienuus asettaa omat rajoituksensa kulkureittien sijoittamiselle ja että vuokratiloihin tehtävien rakenteellisten muutosten kustannukset eivät saisi olla kohtuuttomat.



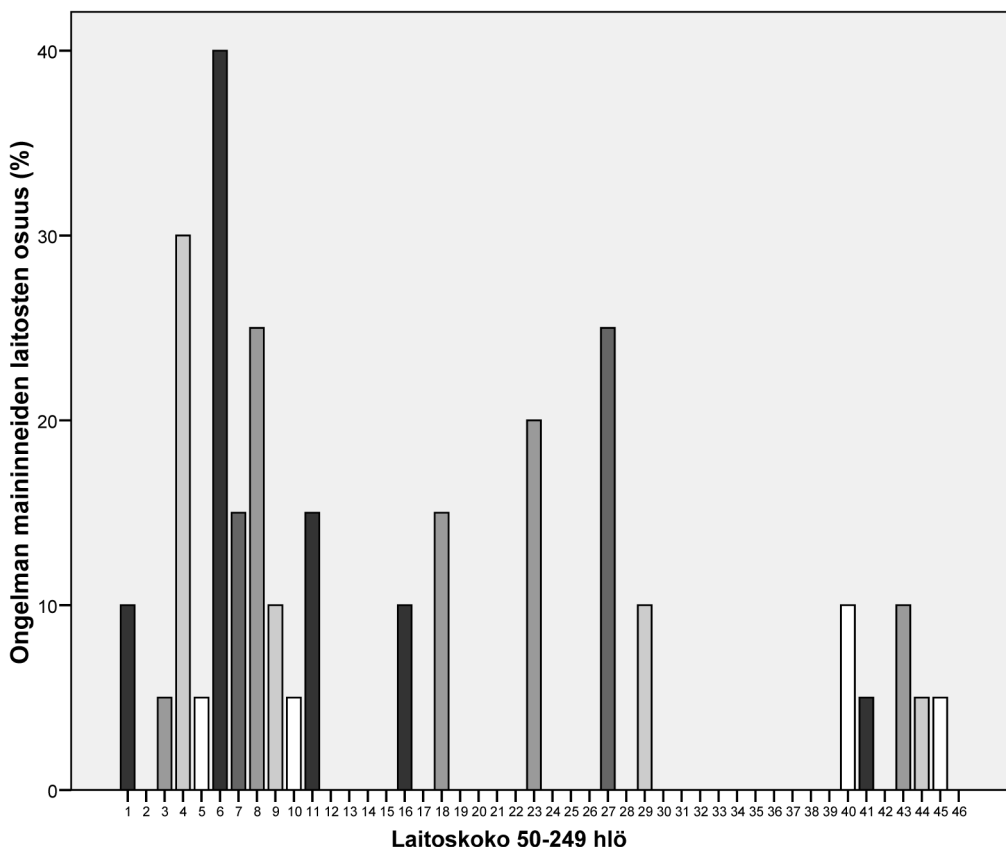
- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalilitilat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemäröinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP -järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyystvaatimukset | 44. Ensisaapumistoi. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.3. 10–19 henkilöä työllistävien laitosten mainitsemat ongelmakohdat (n = 28)



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitilat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärointi | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikkeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineksen käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyyysvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.4. 20–49 henkilöä työllistävien laitosten mainitsemat ongelmakohdat (n = 25)



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitulat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineksen käsittely |
| 14. Kääriminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyyssvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

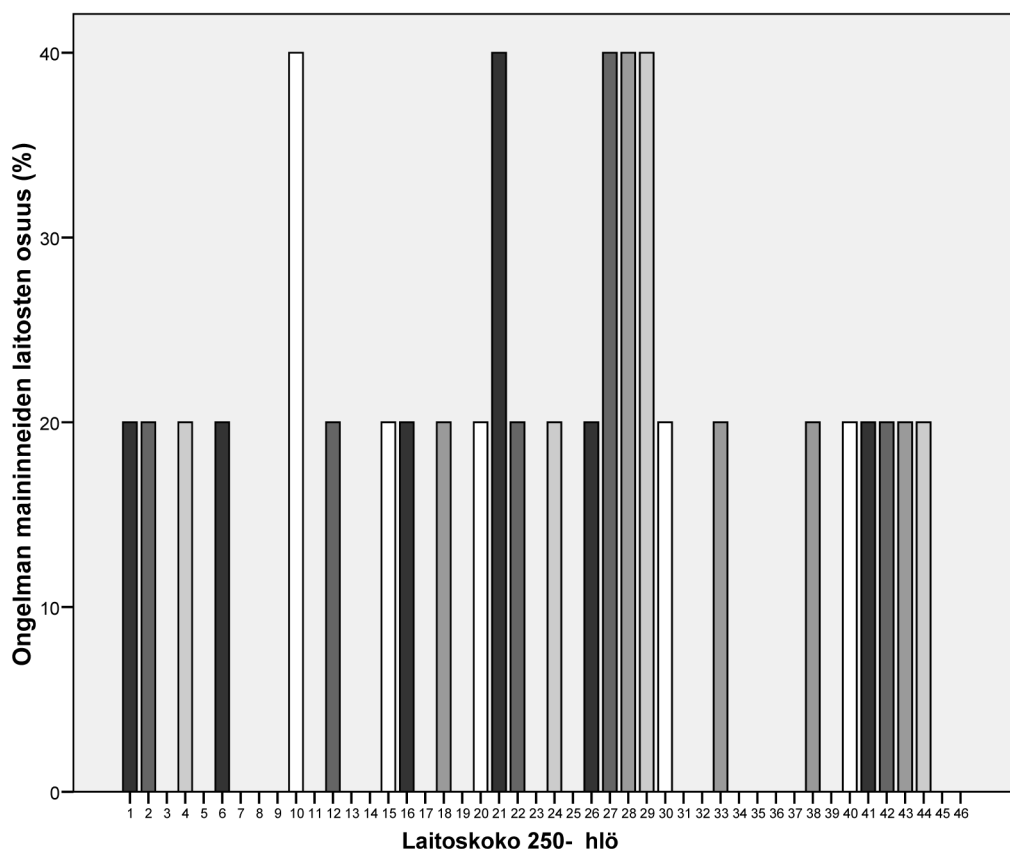
Kuva 7.5.5. 50–249 henkilöä työllistävien laitosten mainitsevat ongelmakohdat (n = 20)

Keskisuuret (50–249 henkilöä, 20 kpl) ja suuret (250–henkilöä, 5 kpl) yritykset

50–249 henkilöä työllistävistä laitoksista 40 % mainitsi ongelmakohdaksi tilojen rakenteisiin ja kunnossapitoon liittyvät vaatimukset ja 30 % tuotantotilojen sijoitteluun ja kulkureitteihin liittyvät vaatimukset. Hieman

yli 25 % mainitsi rakennusmateriaalit sekä sivutuotteet ja jätteet ja materiaalien varastointiin liittyvät vaatimukset. 20 % laitoksista mainitsi ongelma-ksi HACCP –järjestelmän (Kuva 7.5.5.).

Suuret yritykset (≥ 250 henkilöä) mainitsivat ongelma-kohtiksi mm. tuotteiden lämpötilavaatimukset, oma-



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalilait | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemäröinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyystvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

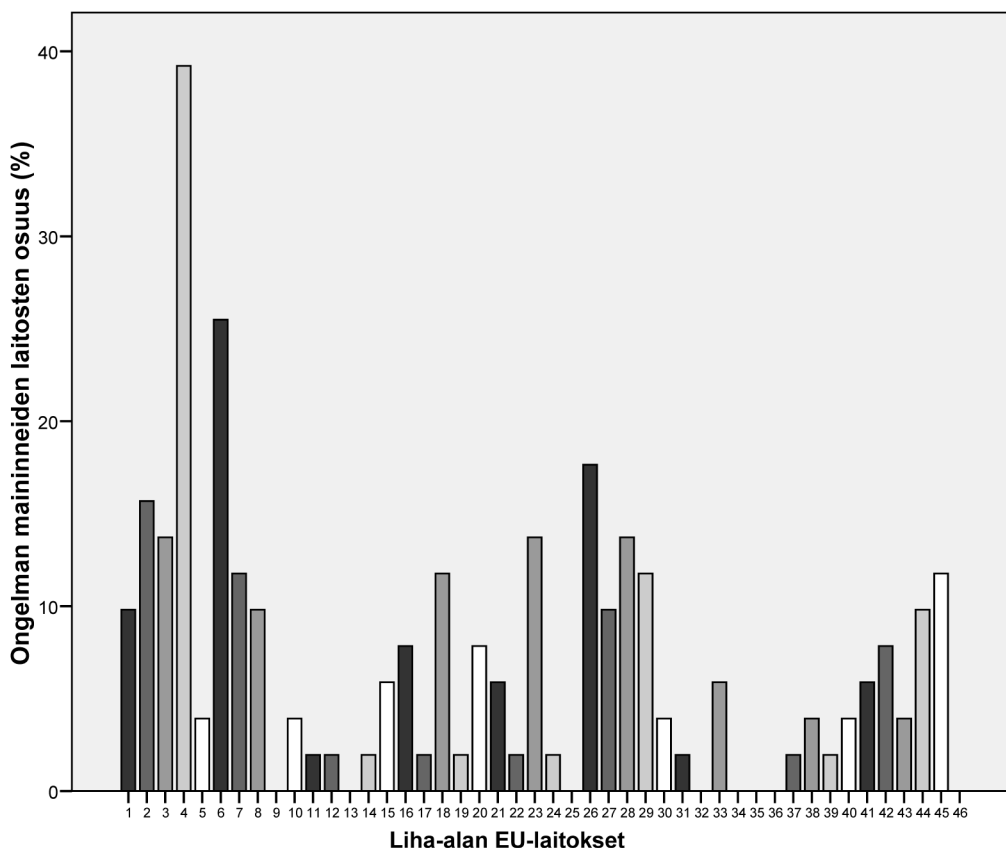
Kuva 7.5.6. Yli 249 henkilöä työllistävien laitosten mainitsemat ongelmakohdat (n = 5)

valvontanäytteitä koskevat vaatimukset, sivutuotteet ja jätteet, kirjanpidon ja asiakirjat sekä jäljitettävyystvaatimukset (kuva 7.5.6.).

Keskisuurten ja suurten yritysten avoimissa vastauksissa tuli esille se, että tämän kokoluokan yrityksillä on kokemusta lainsäädännön tulkinnoista ja valvonnasta eri puolilta Suomea, koska yrityksillä voi olla useampia

tuotantolaitoksia. Avoimissa vastauksissa tuotiinkin esille mm. lainsäädännön vaatimusten vaihtelevuus paikkakunnittain.

Lisäksi tuotiin esille lainsäädännön edellyttämät merkittävät resurssit ja että vanhassa kiinteistössä on vaikeaa ja kallista tehdä isoja muutoksia, kun toiminta on rakentunut pala palalta.



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitalit | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineksen käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyystvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

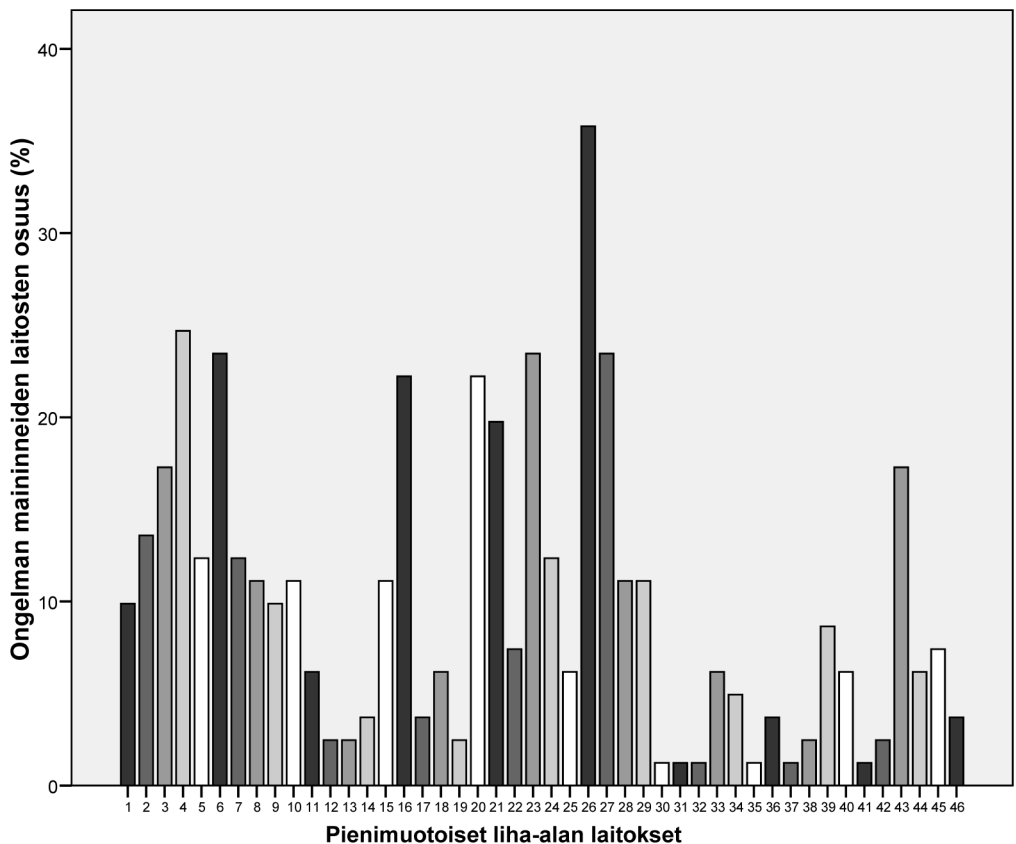
Kuva 7.5.7. Liha-alan EU-laitosten nimeämät ongelmakohdat (n = 51)

Kuljetukseen liittyvistä asioista mainittiin pakasteiden kuljetukseen liittyvät ristiriitaiset vaatimukset eri aseuksissa sekä kuljetuslämpötilojen vaikea saavutettavuus etenkin kesällä.

Lisäksi nostettiin esille muusta lainsäädännöstä aiheutuvat vaatimukset, jotka nostavat tuotantotilojen ra-

kennuskustannuksia. Tästä esimerkkinä oli vaatimus luonnonvalosta tuotantotiloihin, jonka vuoksi tuotantotiloihin oli rakennettu osittain lasisia seinä.

Epäiltiin myös, miten lain henki voidaan toteuttaa runsaiden yksityiskohtaisten vaatimusten muodostamassa kokonaisuudessa.



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitulit | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemäröinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyysovaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnustusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

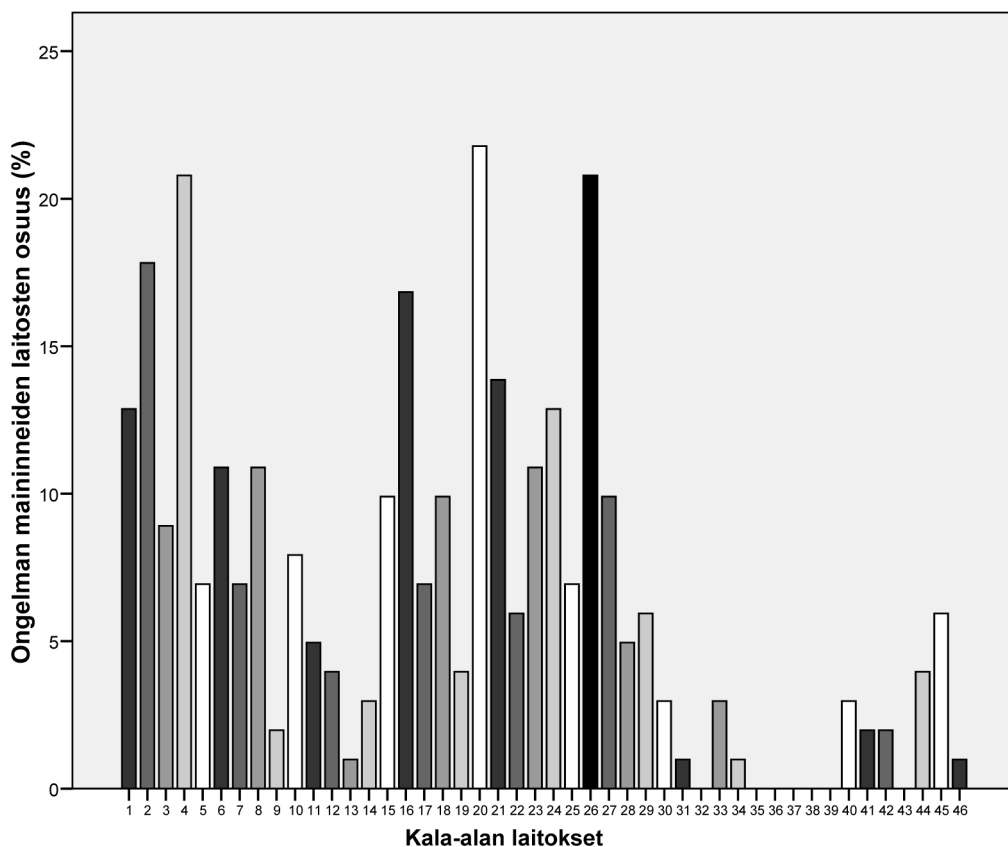
Kuva 7.5.8. Pienimuotoisten liha-alan laitosten nimeämät ongelmakohtat (n = 81)

Seuraavissa kuvissa on esitetty laitosten nimeämät ongelmakohtat laitostyyppittäin liha-alan EU-laitosten (kuva 7.5.7), pienimuotoisten liha-alan laitosten (kuva 7.5.8) ja kala-alan laitosten (kuva 7.5.9) osalta sekä lisäksi eriteltyinä EU-teurastamoiden (kuva 7.5.10) ja pienteurastamoiden osalta (kuva 7.5.11).

Vastausten perusteella tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit sekä tilojen rakenteet ja kunnossapito aiheut-

tavat ongelmia useammille liha-alan EU-laitoksille kuin muut kohdat (kuva 7.5.7).

Vastausten perusteella valvontamaksut aiheuttavat hankaluuksia hieman yli 35 %:lle pienimuotoisista liha-alan laitoksista (kuva 7.5.8).

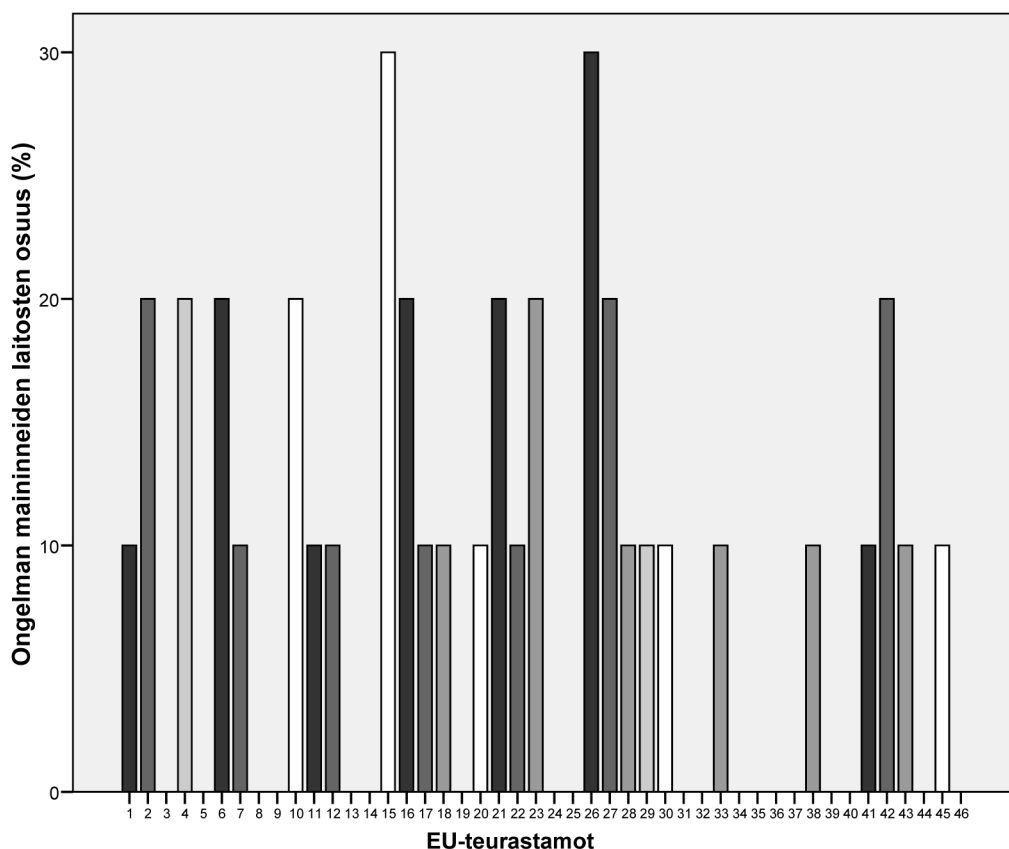


- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaaltilat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyysovaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.9. Kala-alan laitosten nimeämät ongelmakohdat (n = 101)

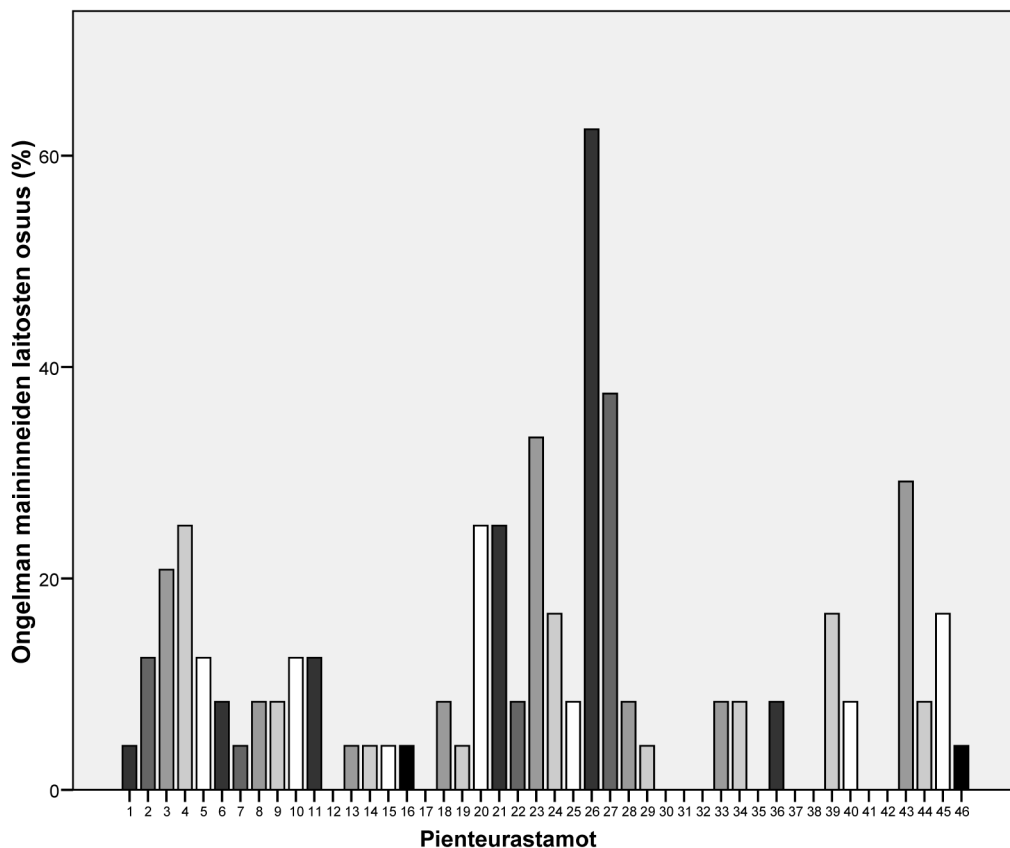
Kala-alan laitoksille tilojen sijoittelu ja kulkureitit, omavalvontavaatimukset ja valvontamaksut vaikuttavat aiheuttavan hankaluuksia suuremmalle osalle laitoksista kuin muut kohdat (kuva 7.5.9).

Liha-alan EU-teurastamoista terveys- ja tunnistusmerkien käytön sekä valvontamaksut on nimennyt ongelmaksi 30 % laitoksista (kuva 7.5.10).



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitilat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineksen käsittely |
| 14. Käärminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyystvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.10. EU-teurastamoiden nimeämät ongelmakohdat (n = 10)



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 16. Pakkausmerkinnät | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 17. Elintarv. koskevat vaatimukset | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 18. Materiaalien ym. varastointi | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 19. Tuotteiden varastointi | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 5. Sosiaalitulat | 20. Omavalvontavaatimukset | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 21. Omavalvontanäytteet | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemäröinti | 22. Laboratoriot | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 8. Rakennusmateriaalit | 23. HACCP –järjestelmä | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 9. Laitteet ja välineet | 24. Viranomaisvalvonta | 39. Lihantarkastus |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 25. Viranomaisnäytteet | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 26. Valvontamaksut | 41. Vienti |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 27. Sivutuotteet ja jätteet | 42. Tuonti |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 28. Kirjanpito ja asiakirjat | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 14. Kääriminen ja pakkaaminen | 29. Jäljitettävyystvaatimukset | 44. Ensisaapumistoim. liittyvät vaatimukset |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 30. Elintarvikeketjuinformaatio | 45. Laitoksen toim. suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| | | 46. Muu |

Kuva 7.5.11. Pienteurastamoiden nimeämät ongelmakohdat (n = 24)

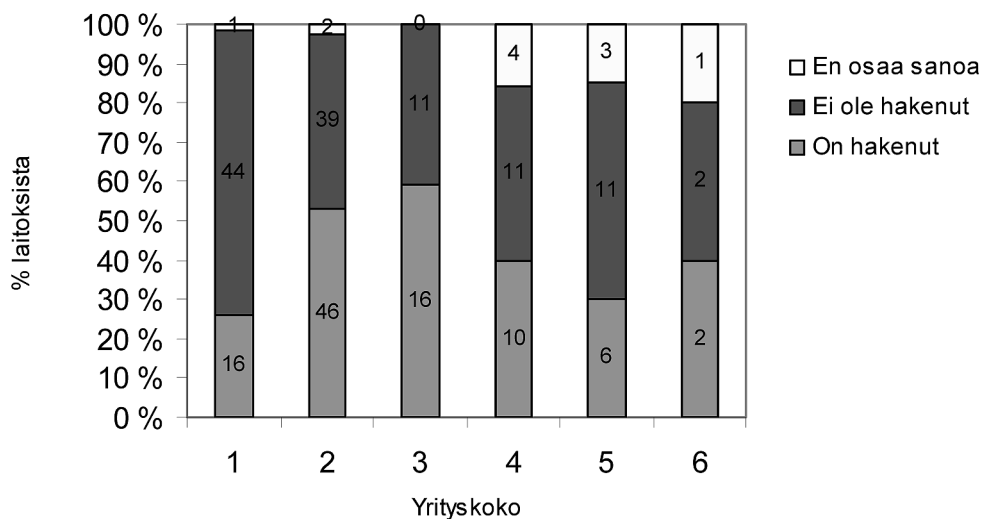
Pienteurastamoista yli 60 % on maininnut ongelmakohdaksi valvontamaksut (kuva 7.5.11). Sivutuotteisiin ja jätteisiin liittyvät vaatimukset vaikuttavat olevan toinen suurelle osalle laitoksista ongelmia aiheuttava kohta (kuva 7.5.11).

7.6 Tuet ja rahoitus

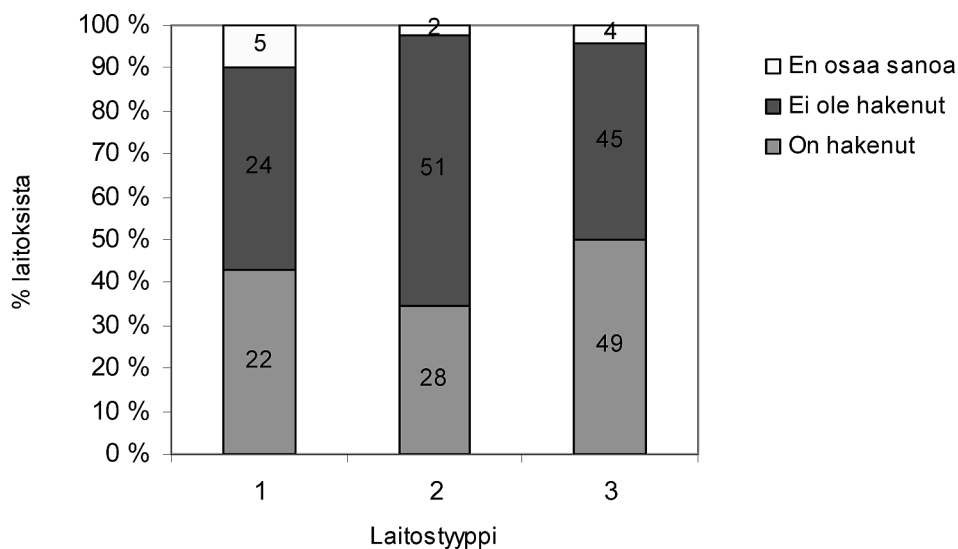
Seuraavissa kuvissa on esitetty laitosten vastausjakau-
mat tukia ja rahoitusta koskeviin kysymyksiin. Vastaukset
on esitetty yrityskoon ja laitostyyppin mukaan jaoteltuina.
Eniten tukia tai rahoitusta olivat hakeneet 3–19 henkilöä

työllistävät laitokset (kuva 7.6.1) ja toisaalta laitostyy-
peittäin tarkasteltuna kala-alan laitokset (kuva 7.6.2).

Niiltä laitoksilta, jotka olivat tukia tai rahoitusta hake-
neet, kysyttiin, olivatko laitokset havainneet ristiriitai-
suuksia elintarvikelainsäädännön vaatimusten edellyt-



Kuva 7.6.1. Onko laitos hakenut toiminnalleen rahallista tukea/rahoitusta viimeisen 3 vuoden aikana (n=225)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥250 työntekijää

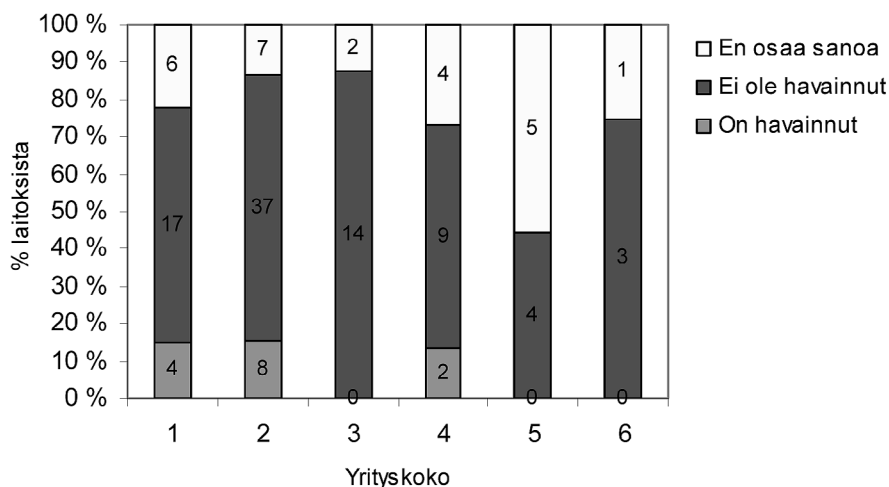


Kuva 7.6.2. Onko laitos hakenut toiminnalleen rahallista tukea/rahoitusta viimeisen 3 vuoden aikana (n=230)
1 = Liha-alan EU-laitos, 2 = Pienimuotoinen liha-alan laitos, 3 = Kala-alan laitos

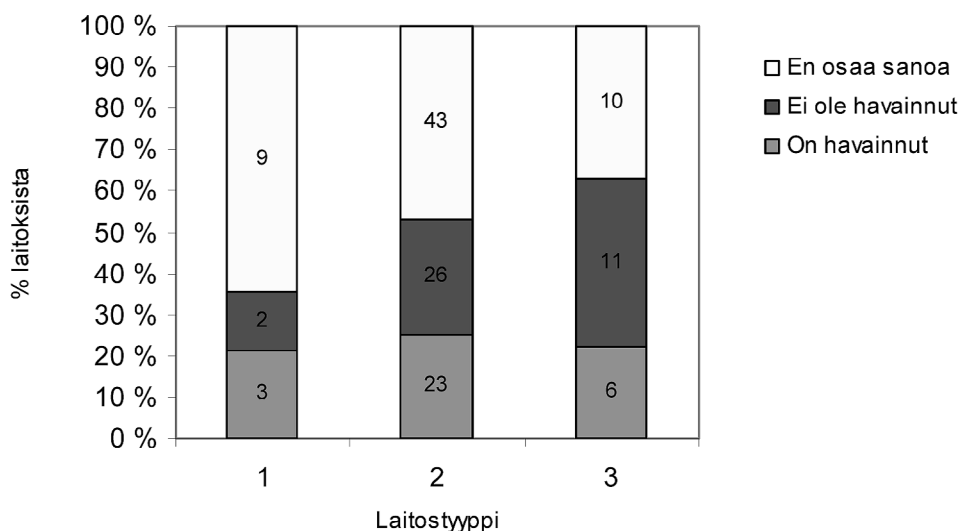
tämien ja toisaalta tukien tai rahoituksen edellyttämien toimintatapojen välillä. Ristiriitaisuuksilla tarkoitetaan rakenteita, toimintatapoja tai muita vastaavia tekijöitä, joita elintarvikeviranomaiset edellyttävät mutta tukiviranomaiset tai rahoittajat puolestaan kieltävät, tai päinvastoin. Esimerkkinä mainittakoon tapaus, jossa tukiviranomaisten vaatimat hätäpoistumistiet johtivat tiloihin, joihin ne elintarvikevalvontaviranomaisten mukaan eivät saaneet johtaa. Ongelmaksi asia muodostuu tilanteessa, jossa elintarvikeviranomaiset eivät voi myöntää laitokselle hyväksymistä, jonka seurauksena yritykselle ei myöskään voida maksaa tukia.

Yrityskoon mukaan tarkasteltuna mikroyrityksistä ja 20–49 henkilöä työllistävistä yrityksistä noin 15 % oli havainnut ristiriitaisuuksia elintarvikelainsäädännön vaatimusten ja tukien tai rahoituksen edellyttämien toimintatapojen välillä (kuva 7.6.3). Laitostyypeittäin tarkasteltuina ristiriitaisuuksia havainneet laitokset edustivat tasapuolisesti eri laitostyyppisiä (kuva 7.6.4).

Avoimissa kysymyksissä mikroyritysten ryhmästä tuotiin esille, että TE-keskuksilta toivottaisiin enemmän apua realististen kannattavuuslaskelmien tekemiseksi elintarvikealan laitokselle.



Kuva 7.6.3. Jos laitos on hakenut tukea/rahoitusta, onko laitos havainnut ristiriitaisuuksia elintarvikelainsäädännön kanssa (n=123)
1=0–2, 2=3–9, 3=10–19, 4= 20–49, 5=50–249, 6=≥250 työntekijää



Kuva 7.6.4. Jos laitos on hakenut tukea/rahoitusta, onko laitos havainnut ristiriitaisuuksia elintarvikelainsäädännön kanssa (n=133)
1 = Liha-alan EU-laitos, 2 = Pienimuotoinen liha-alan laitos, 3 = Kala-alan laitos

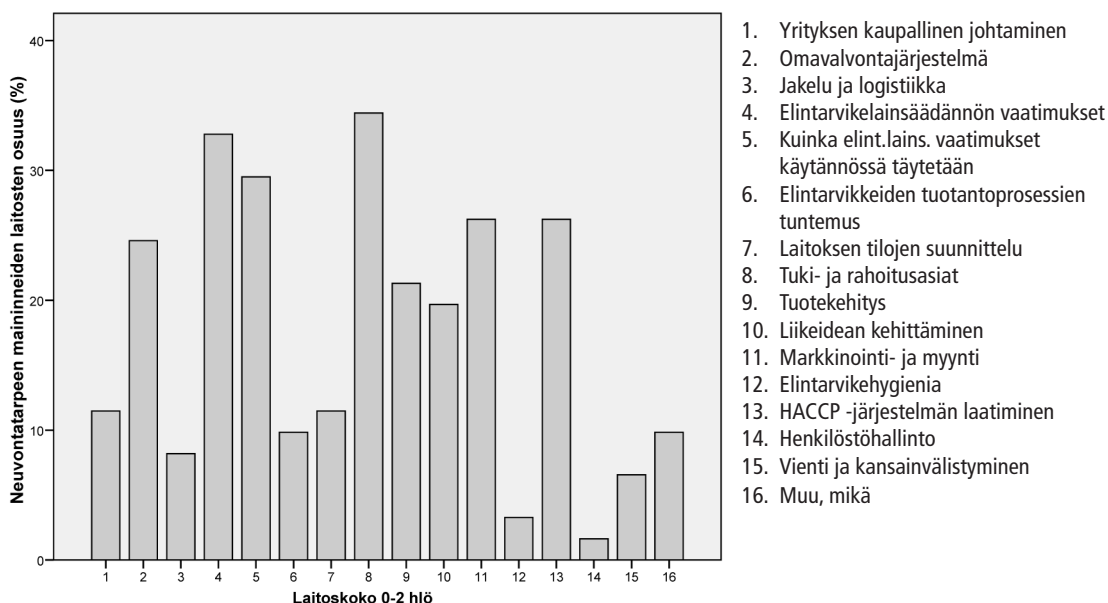
7.7 Neuvonta

Kysymyslomakkeen neuvontaa koskevassa osiossa laitoksilta kysyttiin, mistä kysymyksessä luetelluista osa-alueista laitoksissa tarvittaisiin eniten neuvontaa. Laitokset saivat ympyröidä mielestään viisi tärkeintä vaihtoehtoa. Seuraavissa kuvissa vastausten jakaumat on esitetty koluokittain ja lisäksi jäljempänä laitostyypeittäin.

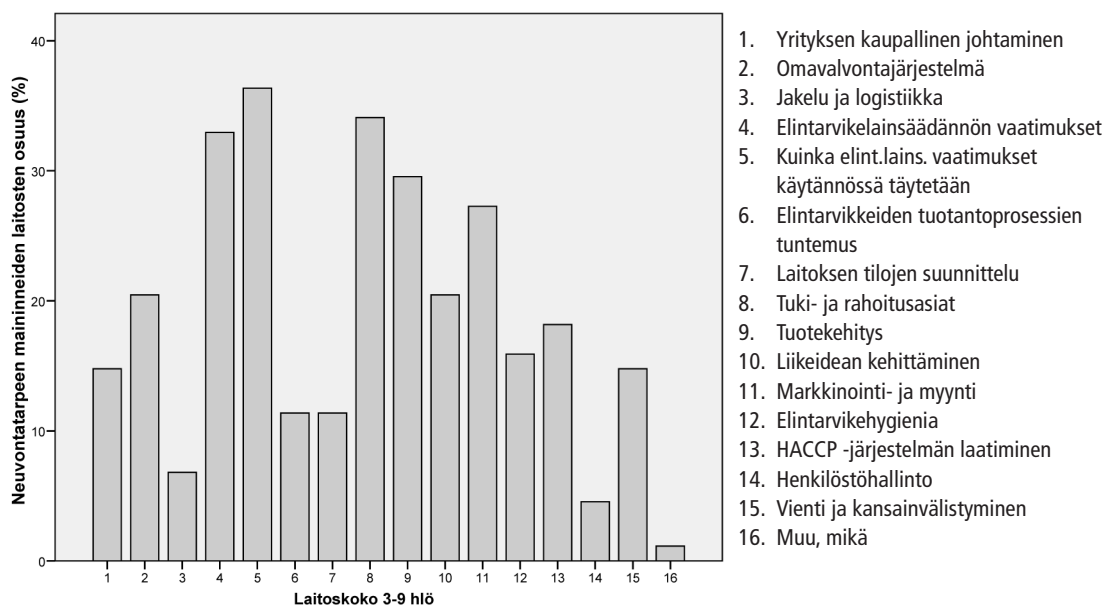
0–2 henkilöä työllistävien laitosten keskuudessa eniten mainintoja saivat tuki- ja rahoitusasiat, elintarvikelainsäädännön vaatimukset sekä kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään (kuva 7.7.1). Kolme seuraavaksi useimmin nimettyä kohtaa olivat markkinointi ja myynti, HACCP-järjestelmän laatiminen sekä omavalvontajärjestelmä. Vähiten mainintoja saivat kohdat henkilöstöhallinto, elintarvikehygieniä sekä vienti ja kansainvälistyminen (kuva 7.7.1).

3–9 henkilöä työllistävien laitosten keskuudessa eniten mainintoja saivat kohdat: kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään sekä tuki- ja rahoitusasiat. Sen jälkeen suuruusjärjestyksessä tulivat elintarvikelainsäädännön vaatimukset, tuotekehitys sekä markkinointi ja myynti (kuva 7.7.2). Vähiten neuvontatarvetta vaikutti liittyvän henkilöstöhallintoon, jakeluun ja logistiikkaan sekä elintarvikeprosessien tuntemukseen ja laitoksen tilojen suunnitteluun (kuva 7.7.2).

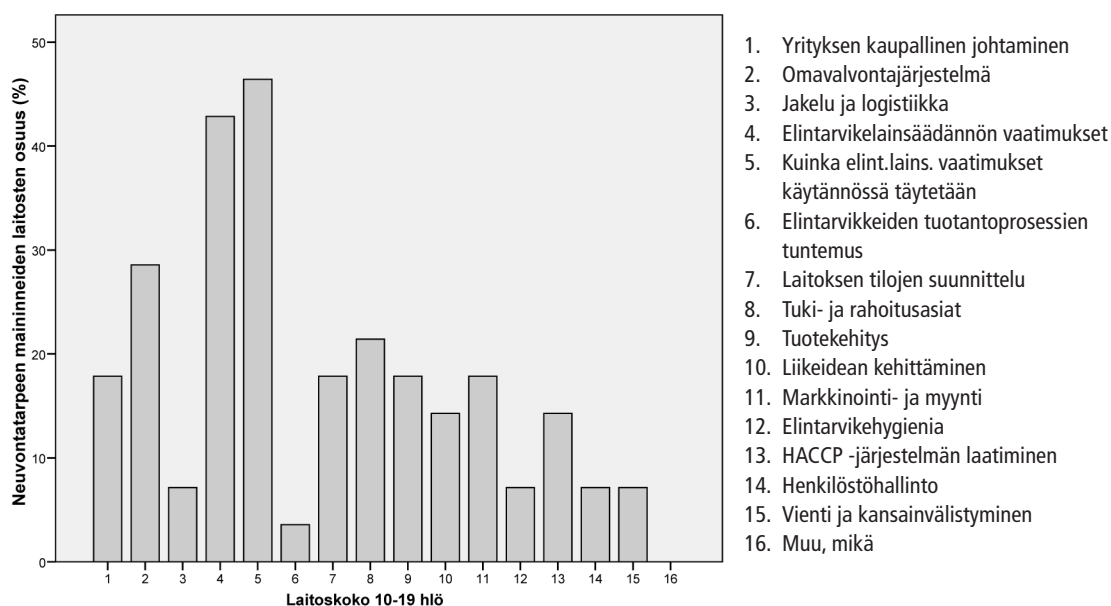
10–19 henkilöä työllistävien laitosten joukossa eniten neuvontatarvetta vaikutti liittyvän elintarvikelainsäädännön vaatimuksiin sekä siihen, kuinka vaatimukset käytännössä täytetään (kuva 7.7.3). Seuraavaksi eniten neuvontatarvetta vaikutti liittyvän omavalvontajärjestelmään sekä tuki- ja rahoitusasioihin ja vähiten elintarvikeprosessien tuntemukseen sekä jakeluun ja logistiikkaan (kuva 7.7.3).



Kuva 7.7.1. 0–2 henkilöä työllistävien laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 61).



Kuva 7.7.2. 3–9 henkilöä työllistävien laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 88).

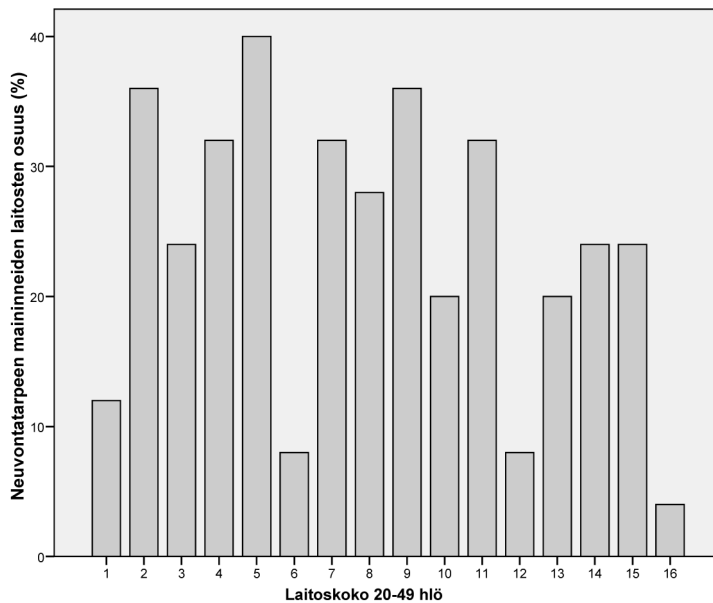


Kuva 7.7.3. 10–19 henkilöä työllistävien laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 28).

20–49 henkilöä työllistävien laitosten keskuudessa eniten mainintoja neuvontatarpeesta saivat kohdat kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään, omavalvontajärjestelmä ja tuotekehitys (kuva 7.7.4). Seuraavaksi eniten mainintoja saivat kohdat elintarvikelainsäädännön vaatimukset, laitoksen tilojen suunnittelu sekä tuki- ja rahoitusasiat. Vähiten mainin-

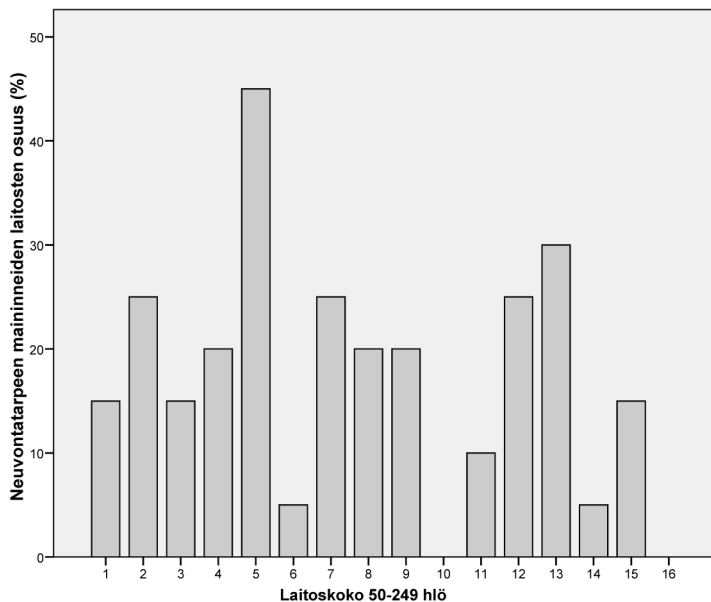
toja saivat kohdat elintarvikehygieniä, elintarvikkeiden tuotantoprosessien tuntemus sekä yrityksen kaupallinen johtaminen (kuva 7.7.4).

50–249 henkilöä työllistävien yritysten keskuudessa eniten mainintoja sai kohta kuinka lainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään (kuva 7.7.5). Sen jäl-



1. Yrityksen kaupallinen johtaminen
2. Omavalvontajärjestelmä
3. Jakelu ja logistiikka
4. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset
5. Kuinka elint.lains. vaatimukset käytännössä täytetään
6. Elintarvikkeiden tuotantoprosessien tuntemus
7. Laitoksen tilojen suunnittelu
8. Tuki- ja rahoitusasiat
9. Tuotekehitys
10. Liikeidean kehittäminen
11. Markkinointi- ja myynti
12. Elintarvikehygieniä
13. HACCP -järjestelmän laatiminen
14. Henkilöstöhallinto
15. Vienti ja kansainvälistyminen
16. Muu, mikä

Kuva 7.7.4. 10–19 henkilöä työllistävien laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 25).



1. Yrityksen kaupallinen johtaminen
2. Omavalvontajärjestelmä
3. Jakelu ja logistiikka
4. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset
5. Kuinka elint.lains. vaatimukset käytännössä täytetään
6. Elintarvikkeiden tuotantoprosessien tuntemus
7. Laitoksen tilojen suunnittelu
8. Tuki- ja rahoitusasiat
9. Tuotekehitys
10. Liikeidean kehittäminen
11. Markkinointi- ja myynti
12. Elintarvikehygieniä
13. HACCP -järjestelmän laatiminen
14. Henkilöstöhallinto
15. Vienti ja kansainvälistyminen
16. Muu, mikä

Kuva 7.7.5. 50–249 henkilöä työllistävien laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 20).

keen oli selvä ero seuraavaksi eniten mainintoja saaneeseen kohtaan, joka oli HACCP -järjestelmän laatiminen. Suuruusjärjestyksessä seuraavaksi eniten mainintoja saivat omavalvontajärjestelmä, laitoksen tilojen suunnittelu ja elintarvikehygieniä. Vähiten mainintoja keräsivät kohdat liikeidean kehittäminen, henkilöstö-

hallinto ja elintarvikkeiden tuotantoprosessien tuntemus (kuva 7.7.5).

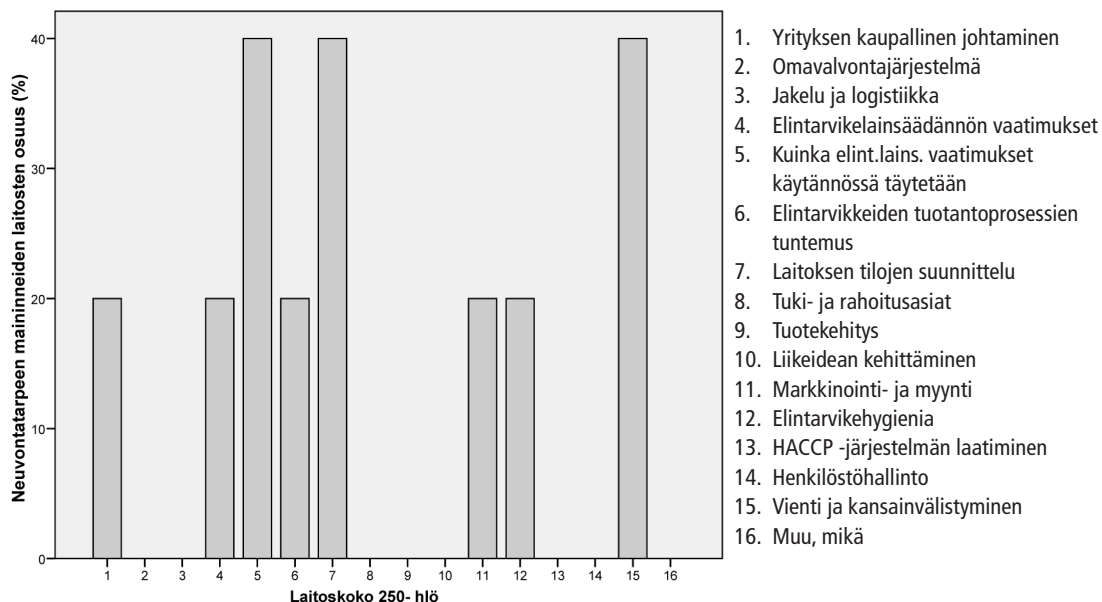
Yli 249 henkilöä työllistäviä laitoksia oli kyselyyn tulleiden vastausten joukossa vain viisi. Muutamat kohdat tulivat kahden laitoksen mainitsemiksi: kuinka elintar-

vikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään, laitoksen tilojen suunnittelu sekä vienti ja kansainvälistyminen. Useat kohdat eivät sen sijaan saaneet yhtään mainintaa (kuva 7.7.6).

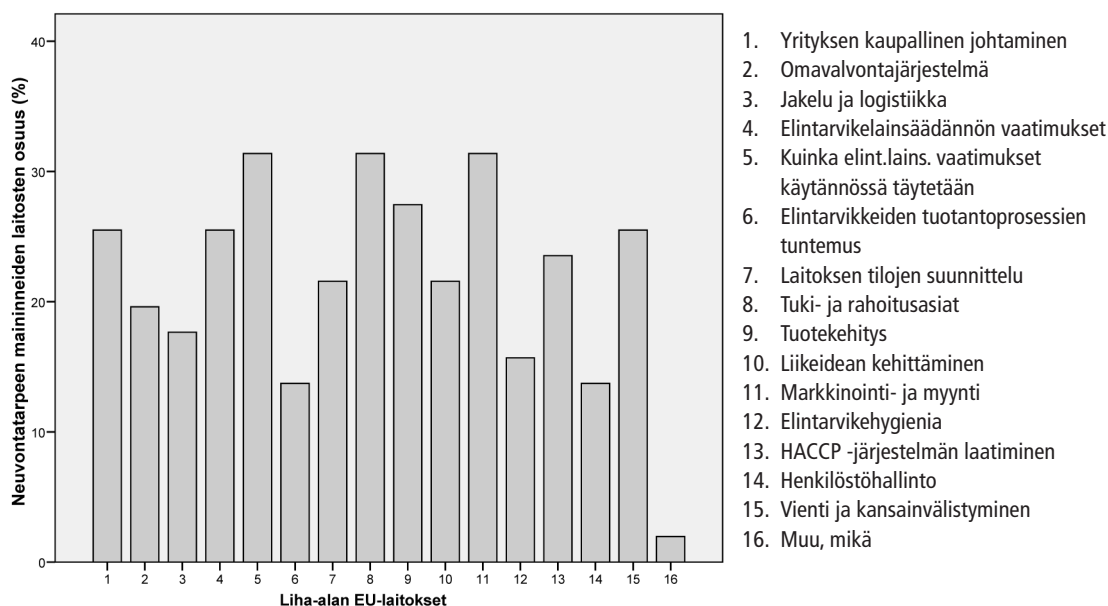
Seuraavassa on esitetty laitosten mainitsemat neuvontatarpeet laitostyypeittäin liha-alan EU-laitosten (kuva 7.7.7), pienimuotoisten liha-alan laitosten (kuva 7.7.8)

ja kala-alan laitosten (kuva 7.7.9) osalta, sekä lisäksi erikseen EU-teurastamoiden (kuva 7.7.10) ja pienteurastamoiden (kuva 7.7.11) osalta.

Liha-alan EU-laitosten vastauksissa eniten mainintoja saivat kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään, tuki- ja rahoitusasiat sekä markkinointi ja myynti (kuva 7.7.7). Pienimuotoisten li-



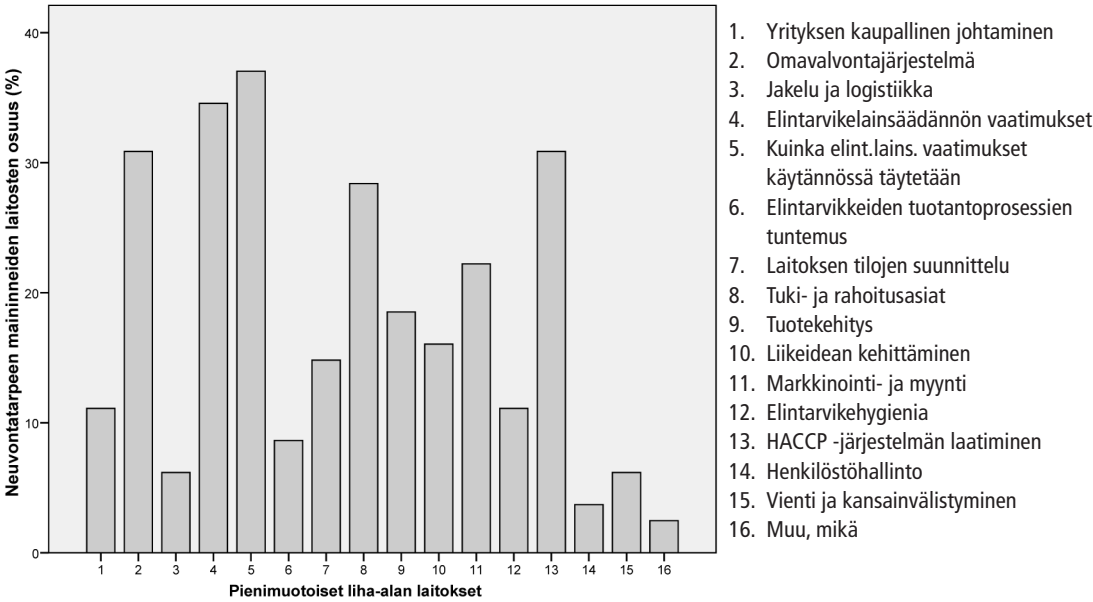
Kuva 7.7.6. Yli 249 henkilöä työllistävien laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 5).



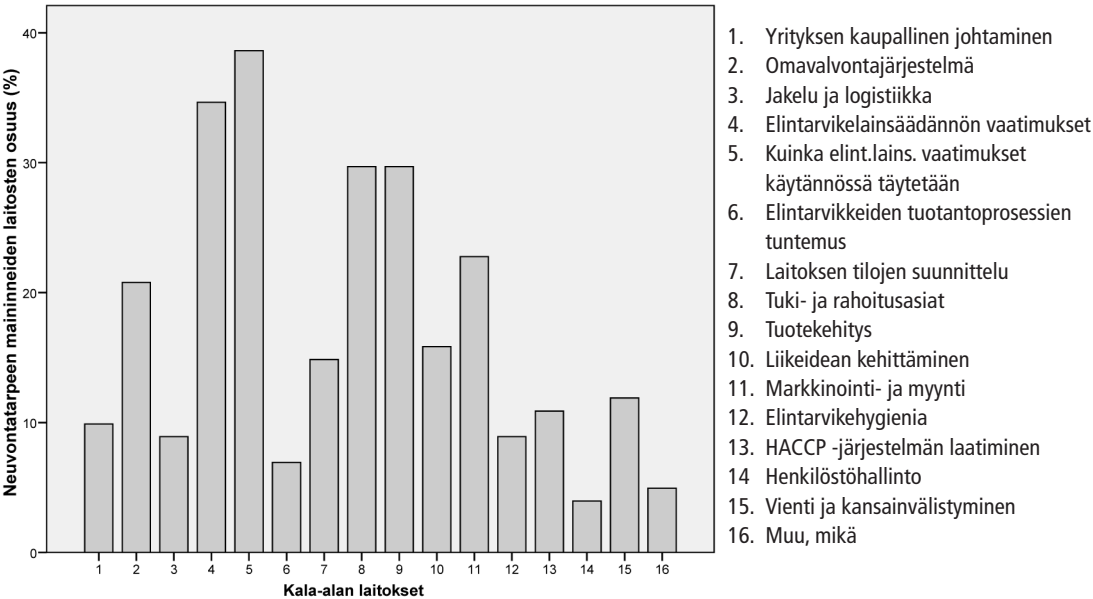
Kuva 7.7.7. Liha-alan EU-laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 51).

ha-alan laitosten joukossa eniten mainintoja saivat kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään, elintarvikelainsäädännön vaatimukset, omavalvontajärjestelmä sekä HACCP -järjestelmän laatiminen (kuva 7.7.8). Kala-alan laitosten joukossa

eniten mainintoja saivat kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään, elintarvikelainsäädännön vaatimukset, tuki- ja rahoitusasiat sekä tuotekehitys (kuva 7.7.9.).



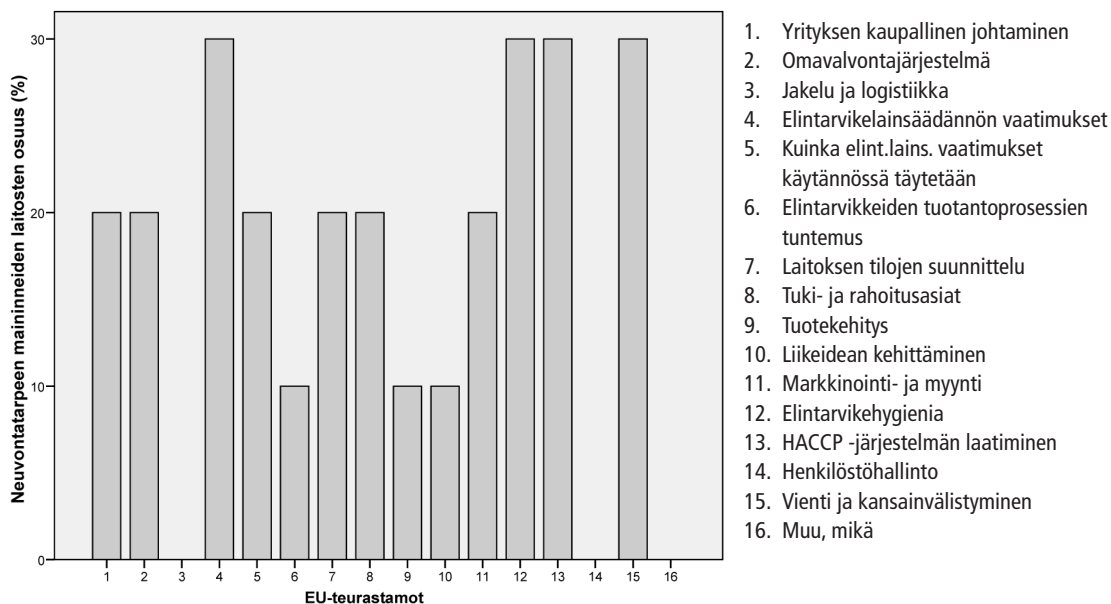
Kuva 7.7.8. Pienimuotoisten liha-alan laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 81).



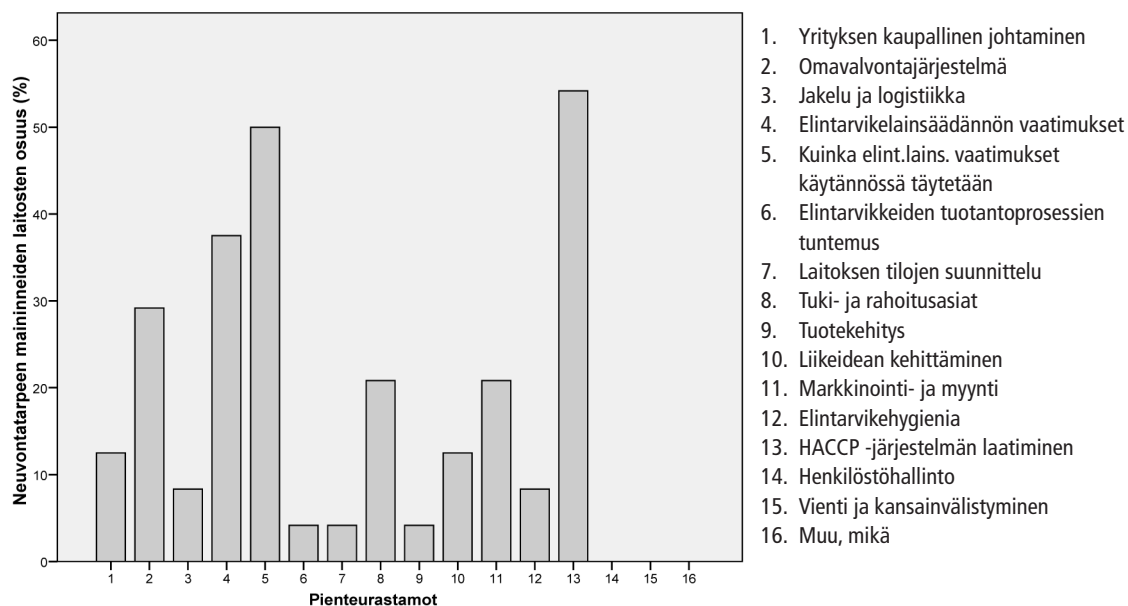
Kuva 7.7.9. Kala-alan laitosten nimeämät neuvontatarpeet (n = 101).

EU-teurastamot ovat useimmin nimenneet kohdat elintarvikelainsäädännön vaatimukset, elintarvikehygienia, HACCP -järjestelmän laatiminen sekä vienti ja kansainvälistyminen (kuva 7.7.11). Pienteurastamoista puolet kaipaasi eniten neuvontaa siitä, kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään, sekä HACCP -järjestelmästä.

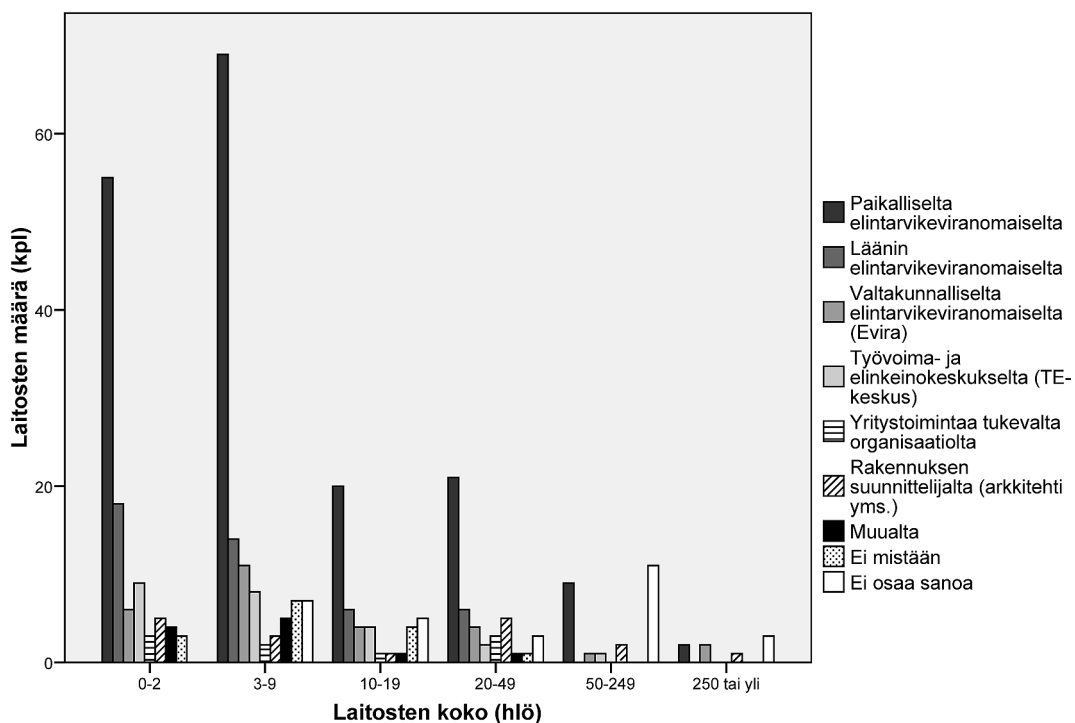
Laitoksilta kysyttiin myös, mistä laitos sai elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa silloin, kun laitos perustettiin ja myöhemmin, kun laitos oli jo ollut toiminnassa. Lisäksi laitoksilta kysyttiin, miltä taholta neuvontaa olisi hyvä saada. Vastaukset on esitetty kuvissa 7.7.12–7.7.15. Valtaosa laitoksista on saanut neuvontaa paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta (kuvat 7.7.12 ja 7.7.13).



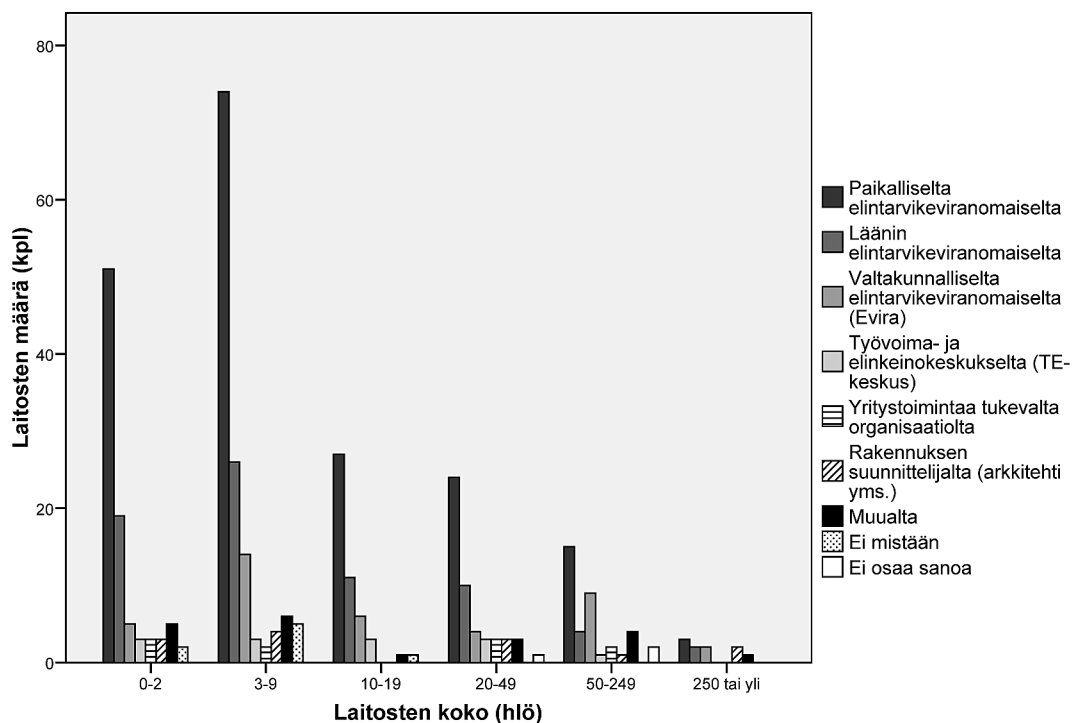
Kuva 7.7.10. EU-teurastamoiden nimeämät neuvontatarpeet (n = 10).



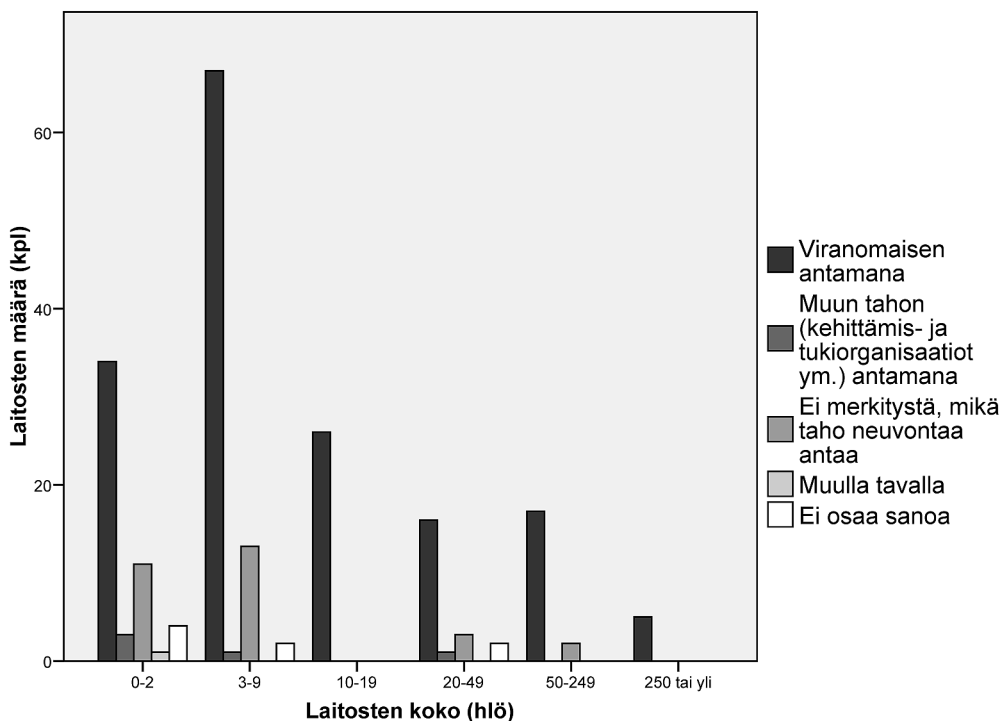
Kuva 7.7.11. Pienteurastamoiden nimeämät neuvontatarpeet (n = 24).



Kuva 7.7.12. Kun laitos perustettiin, mistä laitos sai elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa?



Kuva 7.7.13. Kun laitos on jo ollut toiminnassa tai toimintaa on laajennettu tai muutettu, mistä laitos on saanut elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa?



Kuva 7.7.14. Minkä tahon antamana neuvontaa olisi mielestänne hyvä saada?

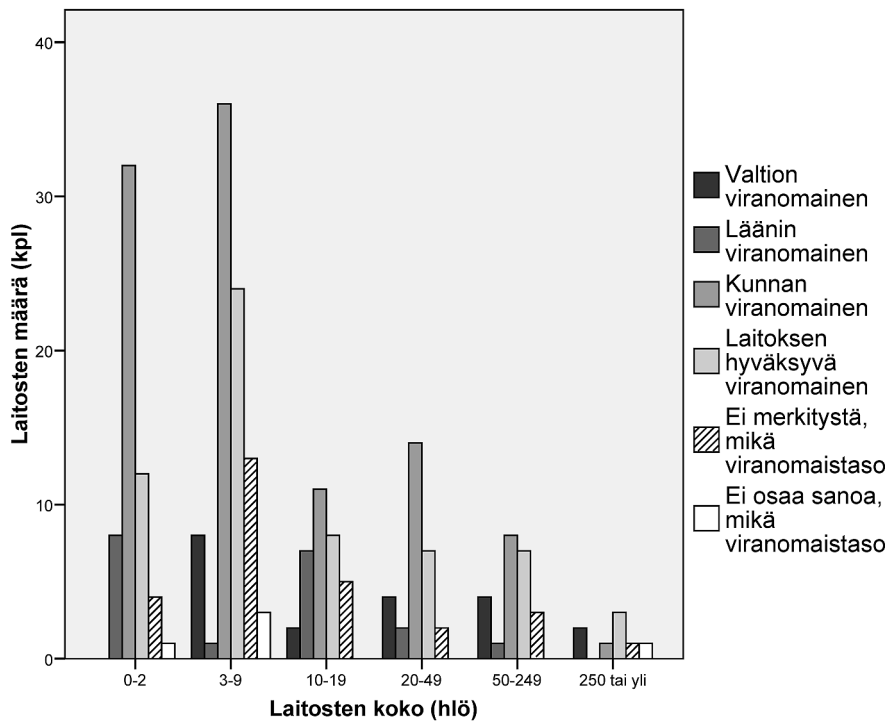
Kuvien 7.7.14 ja 7.7.15 perusteella laitokset ottaisivat koosta riippumatta neuvontaa vastaan mieluiten viranomaiselta ja siitä vielä tarkennettuna laitoksen paikalliselta valvontaviranomaiselta tai laitoksen hyväksyvältä viranomaiselta. Laitoksen paikallinen viranomainen on useimmiten myös laitoksen hyväksyvä viranomainen.

Laitoksille esitettiin neuvontaa koskevia väittämiä. Laitokset saivat merkitä väittämän kohdalle, ovatko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, jokseenkin eri mieltä vai täysin eri mieltä. Laitokset saivat myös valita kohdan "en osaa sanoa". Kuvien 7.7.16–7.7.20 kuvatekstit vastaavat laitoksille esitettyjä väittämiä.

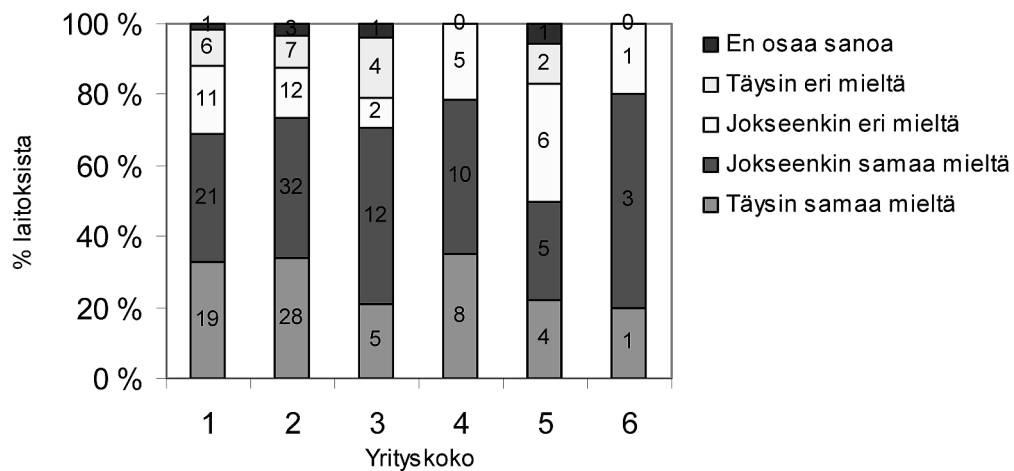
Kuvan 7.7.16 perusteella vähintään noin 70 % lähes kaikkien kokoluokkien laitoksista on saanut mielestään riittävästi elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulkin-
taan liittyvää neuvontaa. Poikkeuksen tekee 50–249 henkilöä työllistävien laitosten ryhmä, jossa vain noin 50 % on saanut mielestään riittävästi neuvontaa.

Kuvan 7.7.17 perusteella vähintään noin 70 % alle 50 henkilöä työllistävistä laitoksista on saanut mielestään riittävästi neuvontaa myös elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä. Vähintään 50 henkilöä työllistävistä laitoksista enää noin 50-60 % on saanut mielestään riittävästi neuvontaa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä (kuva 7.7.17).

Yleisesti ottaen laitokset tuntevat olevan melko tyytyväisiä saamansa neuvonnan määrään, mikä on hie-
man ristiriidassa kuvissa 7.7.1–7.7.11 esitettyjen neuvontatarpeiden kanssa. Tähän saattaa yhtenä syynä olla esimerkiksi se, että yksityiskohtaisempien neuvon-
jen tarve jonkin tietyn asiakokonaisuuden suhteen ei välttämättä tule tämän tyyppisessä kyselyssä esille, ellei yritys ole juuri kyselyn hetkellä tekemisissä kysei-
sen asian kanssa, kuten perustamassa laitosta tai laa-
timassa omavalvontasuunnitelmaa tai HACCP -järjes-
telmää.



Kuva 7.7.15. Minkä viranomaistason antamana neuvontaa olisi mielestänne hyvä saada?

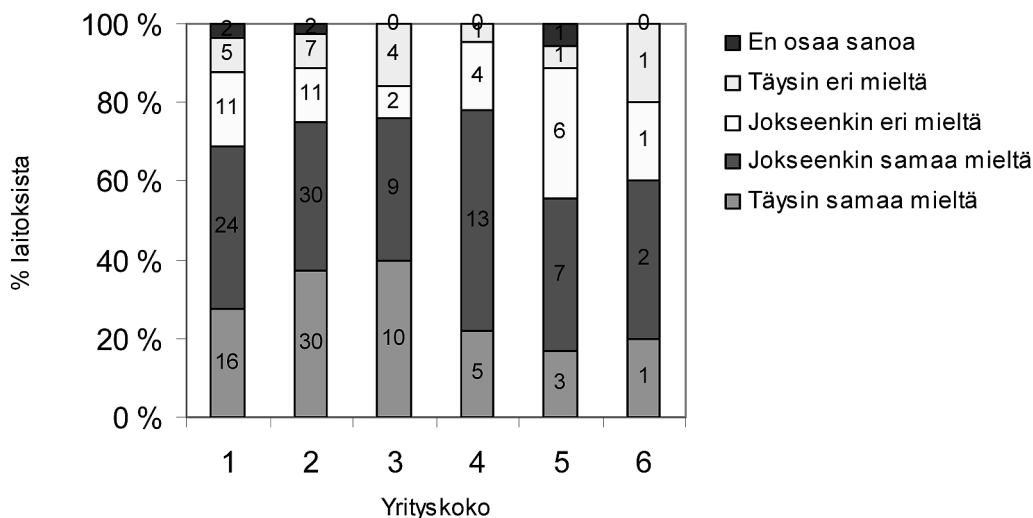


Kuva 7.7.16. Laitoksemme on saanut riittävästi elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulkintaan liittyvää neuvontaa (n=210)

1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

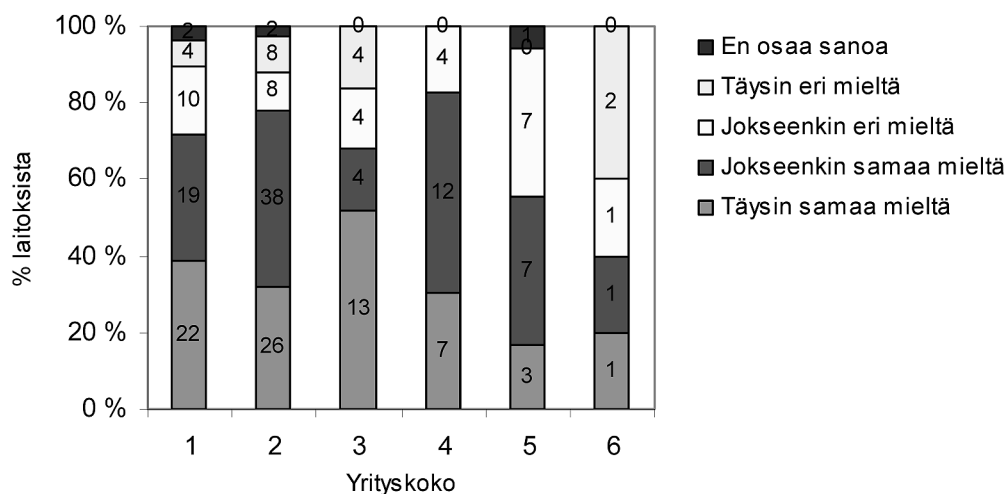
Kuvan 7.7.18 perusteella vähintään noin 70 % 0–49 henkilöä työllistäväistä laitoksista oli sitä mieltä, että laitoksen saama elintarvikelainsäädäntöön liittyvä neuvonta on ollut riittävän osaavaa ja että neuvontaa on saatu riittävästi nimenomaan paikalliselta elintarviketarkastusviranomaiselta (kuva 7.7.19). Vähintään 50 henkilöä työllistäväistä laitoksista enää noin puolet oli samaa mieltä (kuvat 7.7.18 ja 7.7.19).

Laitoksilta kysyttiin mielipidettä elintarvikelainsäädännöstä saatavan neuvonnan saatavuudesta. Noin 50 % alle 20 henkilöä työllistäväistä laitoksista ja noin 70 % Yli 20 henkilöä työllistäväistä laitoksista oli sitä mieltä, että neuvontaa joutuu hakemaan monesta eri paikasta (kuva 7.7.20).



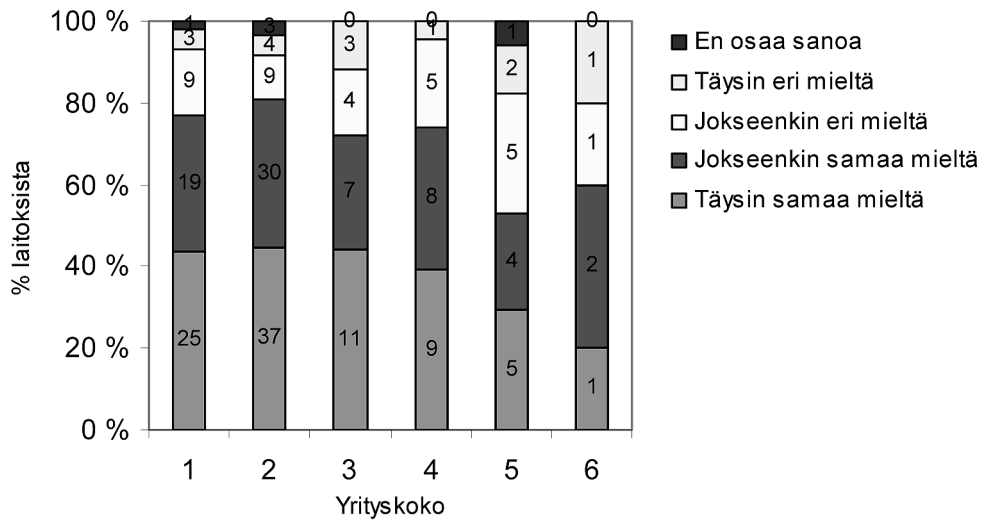
Kuva 7.7.17. Laitoksemme on saanut riittävästi neuvontaa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä (n=209)

1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

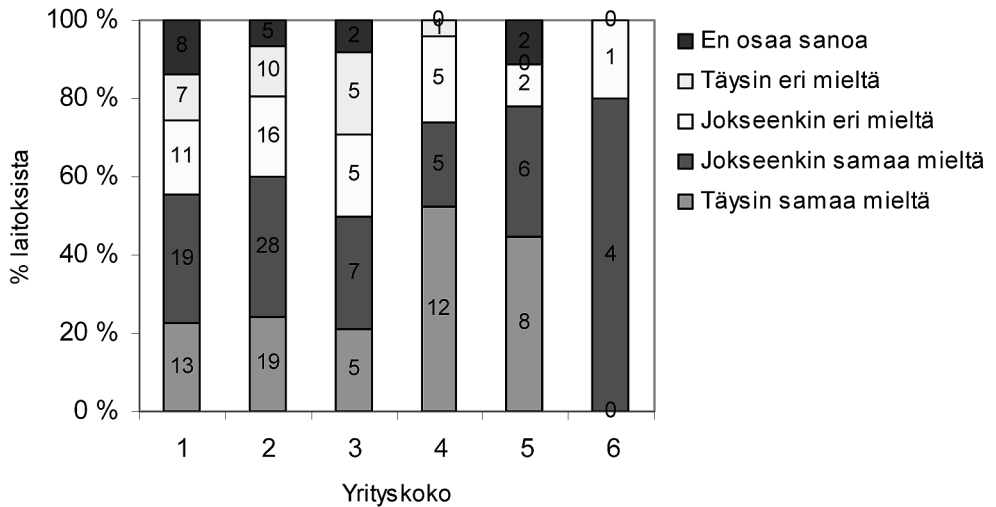


Kuva 7.7.18. Laitoksemme saama, elintarvikelainsäädäntöön liittyvä neuvonta on ollut riittävän osaavaa (n=210)

1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



Kuva 7.7.19. Laitoksemme on saanut paikalliselta elintarvike-valvontaviranomaiselta riittävästi elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa (n=210)
 1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



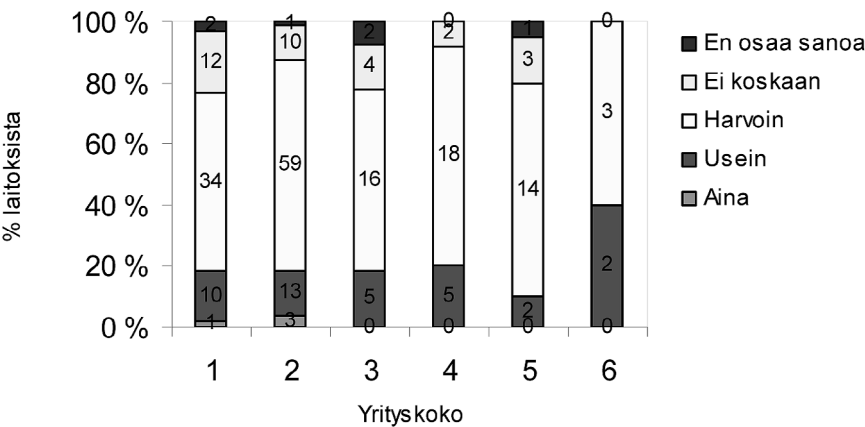
Kuva 7.7.20. Elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa joutuu hakemaan monesta eri paikasta (n=206)
 1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

7.8 Elintarvikelainsäädännön soveltaminen laitoksessa

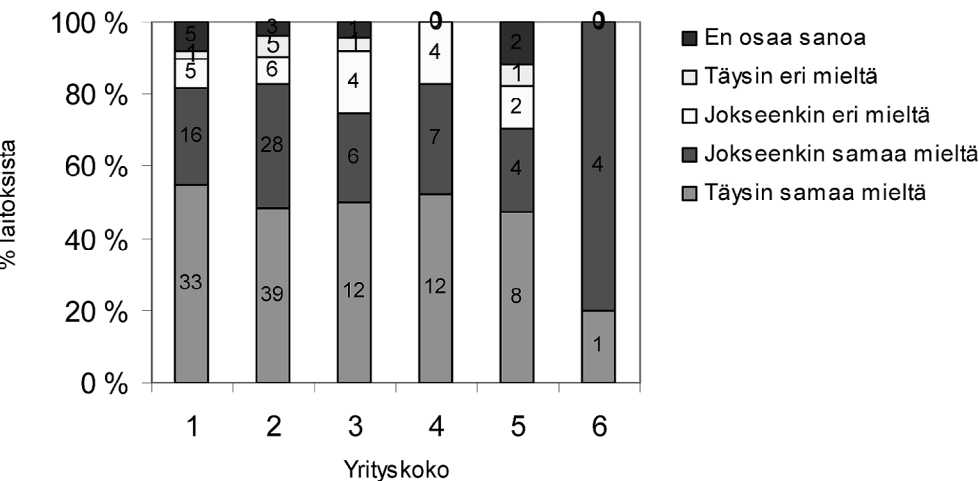
Laitoksilta kysyttiin mielipiteitä elintarvikelainsäädännön soveltamiseen liittyvistä väittämistä (kuvat 7.8.1–7.8.8). Vastausten perusteella pk-kokoluokan laitoksilla on vain harvoin eri käsitys elintarvikelainsäädännön vaatimuksen sisällöstä kuin laitoksen viranomaisvalvojalla (kuva 7.8.1). Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi sitä, että laitokset tulkitsevat lainsäädännön vaatimuksia samalla tavalla kuin laitosten valvojat, tai sitä, että laitok-

set eivät tunne lainsäädäntöä niin hyvin, että voisivat tehdä omia tulkintojaan vaatimusten sisällöstä.

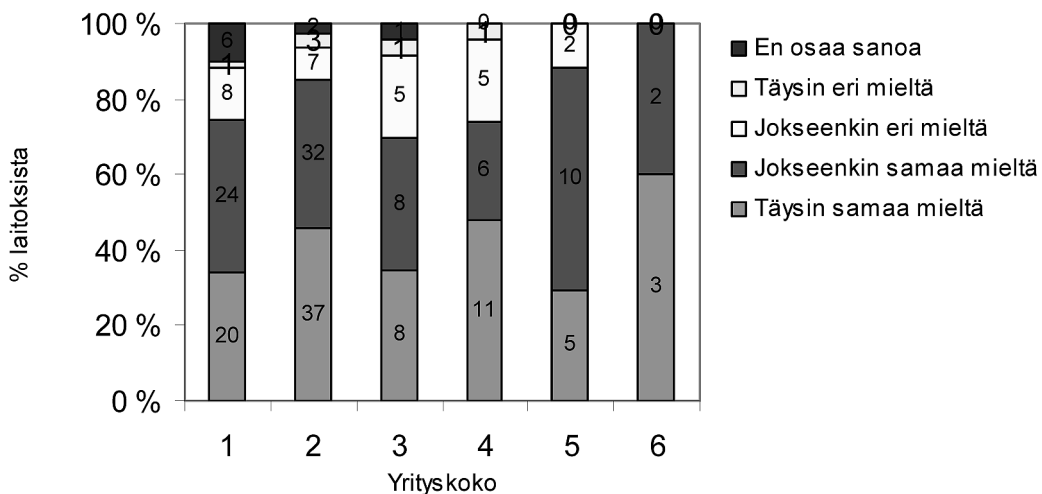
Vastausten perusteella yhteistyö laitosten ja valvojien kanssa sujuu hyvin, koska 70 % laitoksista voi neuvotella vaatimusten noudattamistavoista laitoksen valvojan kanssa (kuva 7.8.2). Lisäksi vähintään noin 70 % laitoksista on esittänyt laitoksen valvojalle omia ratkaisuvaihtoehtoja lainsäädännön vaatimusten noudattamiseksi (kuva 7.8.3) ja vähintään noin 60 % laitoksista on kokenut, että viranomaisen on yleensä hyväksynyt laitoksen esittämän ratkaisuvaihtoehdon (kuva 7.8.4).



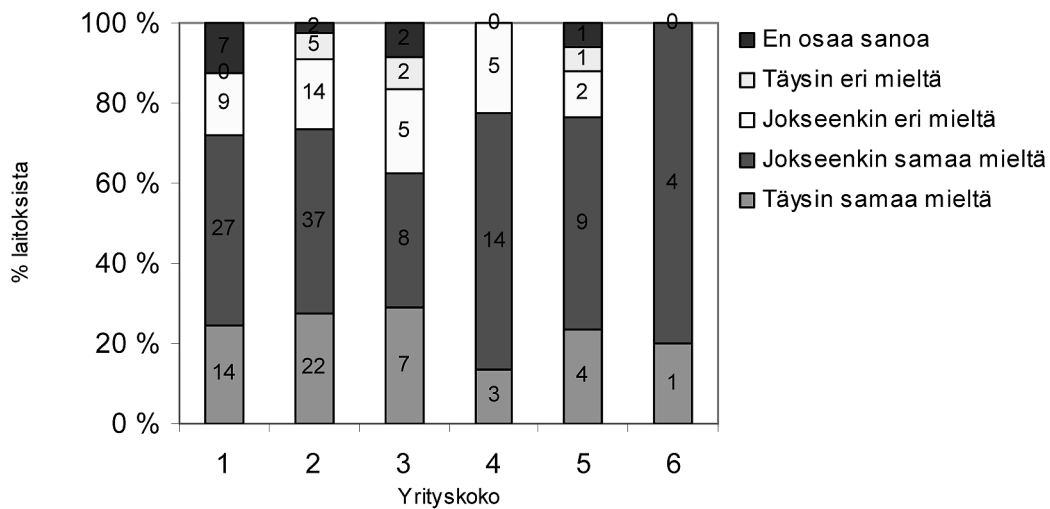
Kuva 7.8.1. Kuinka usein laitoksella ja laitoksen viranomaisvalvojalla on ollut eri käsitys elintarvikkeita koskevan lainsäädännön vaatimuksen sisällöstä (n=222)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



Kuva 7.8.2. Sellaisten elintarvikelainsäädännön vaatimusten, joissa on tulkinnanvaraa, noudattamistavan voimme sopia laitoksemme valvontaviranomaisen kanssa neuvottelemalla (n=210)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



Kuva 7.8.3. Laitoksemme on yleensä esittänyt valvontaviranomaiselle oman ratkaisuvaihtoehdon lainsäädännön vaatimuksen noudattamiseksi (n=208)
 1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



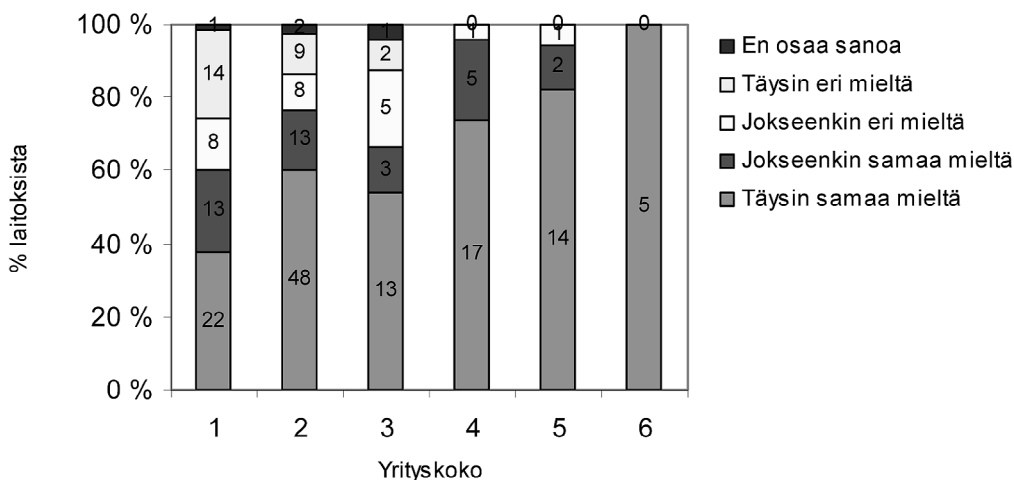
Kuva 7.8.4. Laitoksen esittäessä oman ratkaisuvaihtoehdonsa laitoksen valvontaviranomainen on yleensä hyväksynyt sen (n=205)
 1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

Laitoksille esitettiin väittämäpari elintarvikelainsäädännön vaatimusten yhdenmukaisuudesta ja joustavuudesta (kuvat 7.8.5 ja 7.8.6). Lisäksi laitoksille esitettiin väittämäpari elintarvikelainsäädännöstä aiheutuvien kustannusten suuruuden vaihtelusta suhteessa laitoksen kokoon (kuvat 7.8.7 ja 7.8.8).

Vastauksissa oli havaittavissa laitoksen koosta riippuva suuntaus: laitokseen kasvaessa yhä suurempi osa laitoksista oli sitä mieltä, että elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulisi olla samat kaikille saman alan laitoksille (kuva 7.8.5). Alle 20 henkilöä työllistävästä laitok-

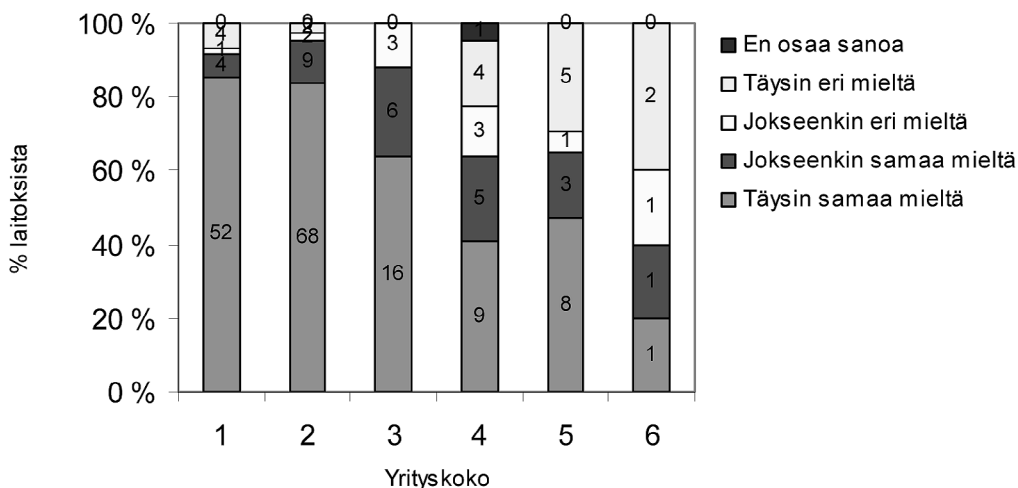
sista 20–30 % oli sitä mieltä, että vaatimusten ei tulisi olla samoja kaikille saman alan laitoksille. 20 henkilöä tai enemmän työllistävästä laitoksista vain 0–6 % oli sitä mieltä, että vaatimusten ei tulisi olla samoja kaikille saman alan laitoksille (kuva 7.8.5).

Edellä mainittu suuntaus jatkuu kuvassa 7.8.6: alle 10 henkilöä työllistävästä laitoksista 88–95 % oli sitä mieltä, että elintarvikelainsäädännön vaatimuksia tulisi soveltaa joustavasti huomioiden samalla laitoksen koko ja toiminnan laajuus. Vähintään 20 henkilöä työllistävästä laitoksista 32–60 % oli sitä mieltä, että vaatimuksissa ei tulisi joustaa (kuva 7.8.6).



Kuva 7.8.5. Elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulisi olla yhdenmukaisia siten, että vaatimukset ovat samat kaikille saman alan laitoksille (n=207)

1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

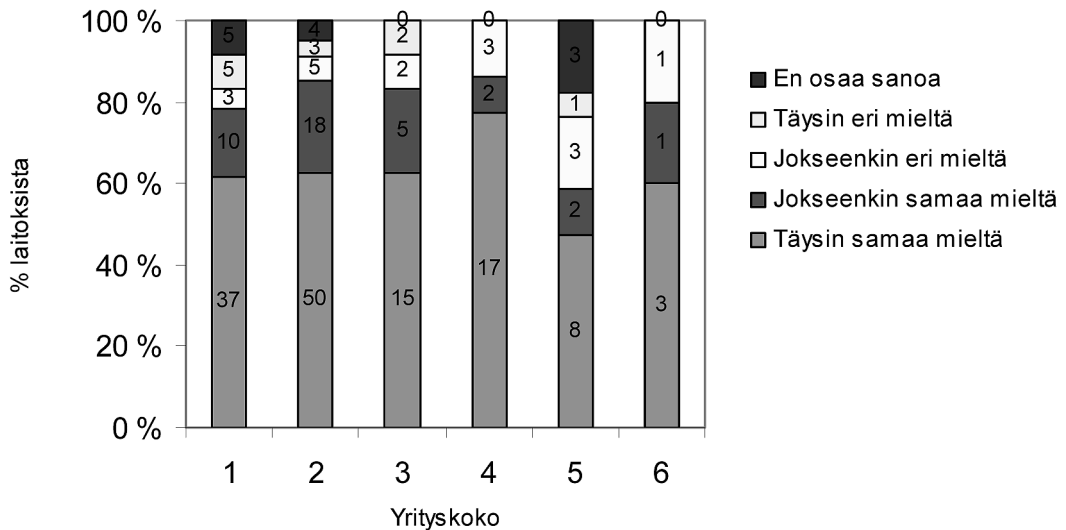


Kuva 7.8.6. Elintarvikelainsäädännön vaatimuksia tulisi soveltaa joustavasti laitoksiin ottaen huomioon laitoksen koon ja toiminnan laajuuden (n=211)

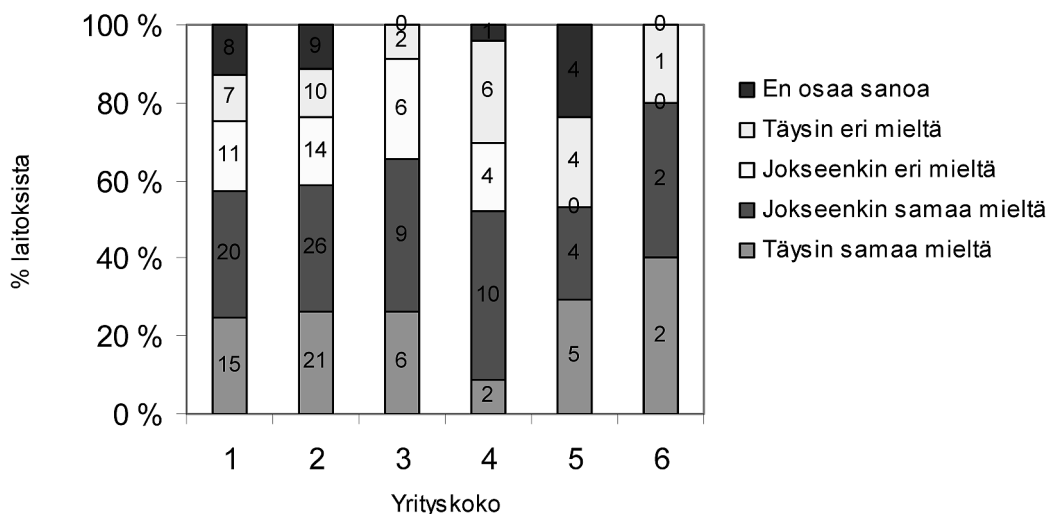
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

Kuvissa 7.8.7 ja 7.8.8 on esitetty laitosten antamat vastaukset kustannuksia koskeviin väittämiin. Yleinen suhtautuminen kustannuksiin vaikutti olevan laitosten koosta riippumatta, että kustannusten haluttaisiin pääsääntöisesti olevan samansuuruisia samankokoisille, saman alan yrityksille (kuva 7.8.7). Riskinarviointiin pe-

rustuvaan kustannusten määräytymistapaan suhtauttiin jonkin verran vastahakoisesti kaikissa kokoluokissa, kun 20–35 % kaikista laitoksista oli sitä mieltä, että kustannukset eivät saisi vaihdella riskinarvioinnin mukaan saman kokoisilla, saman alan yrityksillä (kuva 7.8.8).



Kuva 7.8.7. Elintarvikelainsäädännöstä aiheutuvien kustannusten tulisi olla samansuuruisia samankokoisilla, saman alan yrityksillä (n=208)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



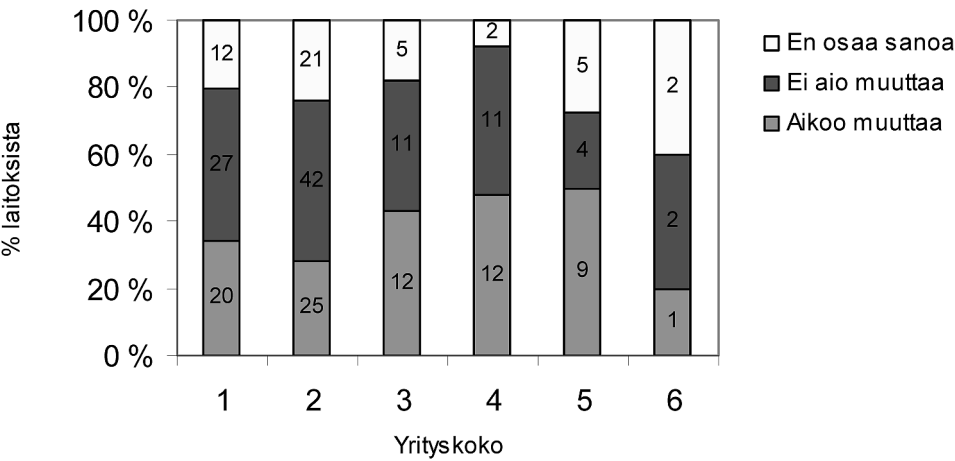
Kuva 7.8.8. Elintarvikelainsäädännöstä aiheutuvat kustannukset saavat vaihdella riskinarvioinnin mukaan samankokoisilla, saman alan yrityksillä (n=209)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

7.9 Laitosten tulevaisuudensuunnitelmat

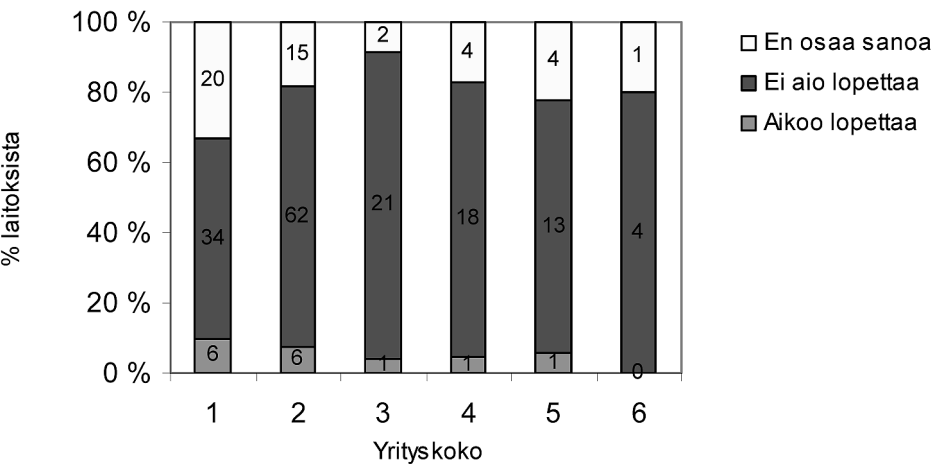
Seuraavien kuvien (7.9.1–7.9.) kuvateksteissä ovat luettavissa kysymykset, jotka laitoksille esitettiin liittyen laitosten tulevaisuudensuunnitelmiin. Kysymyksillä haluttiin tutkia laitosten näkemyksiä omasta lähitulevaisuudestaan. Lähitulevaisuudeksi valittiin seuraavat 3 vuotta, joka on myös laitosten uudelleenhyväksymistä varten annettu siirtymäaika.

Pk-kokoluokan laitoksista 30–50 % uskoi kyselytutkimuksen tekohetkellä, että laitoksen toiminta tulee

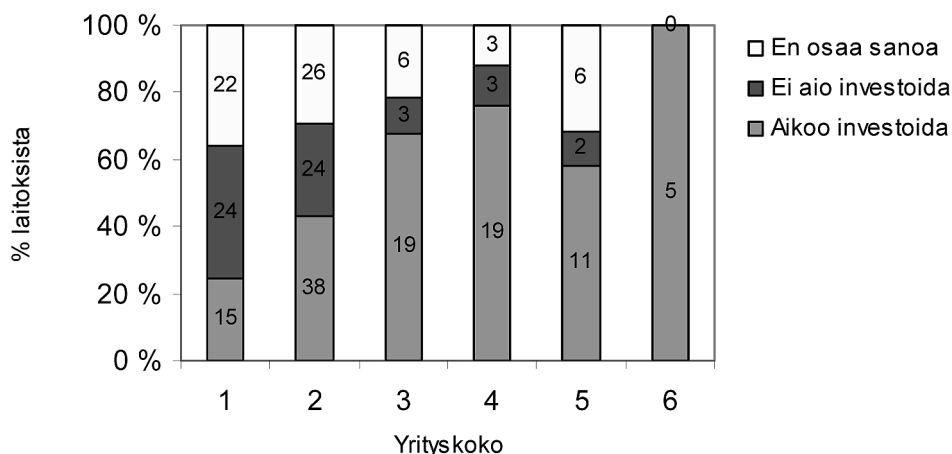
muuttumaan 3 vuoden sisällä (kuva 7.9.1). Laitokset eivät kuitenkaan olleet lopettamassa toimintaansa (kuva 7.9.2), vaan muutokset koskivat laitosten toimintoja (kuva 7.9.3). Useat laitokset erityisesti vähintään 10 henkilöö työllistävistä laitoksista suunnittelivat tekevnsä uusia investointeja (kuva 7.9.3) ja siinä mielessä laitosten näkemyksiä oman tulevaisuutensa suhteen voidaan pitää pääosin myönteisinä ja luottavaisina. Mikroyritysten kokoluokassa (alle 10 henkilöä) laitokset olivat investointisuunnitelmien suhteen selvästi varovaisempia (kuva 7.9.3).



Kuva 7.9.1. Aikooko laitos muuttaa toimintaansa seuraavan 3 vuoden aikana (n=223)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää



Kuva 7.9.2. Aikooko laitos lopettaa toimintaansa seuraavan 3 vuoden aikana (n=213)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

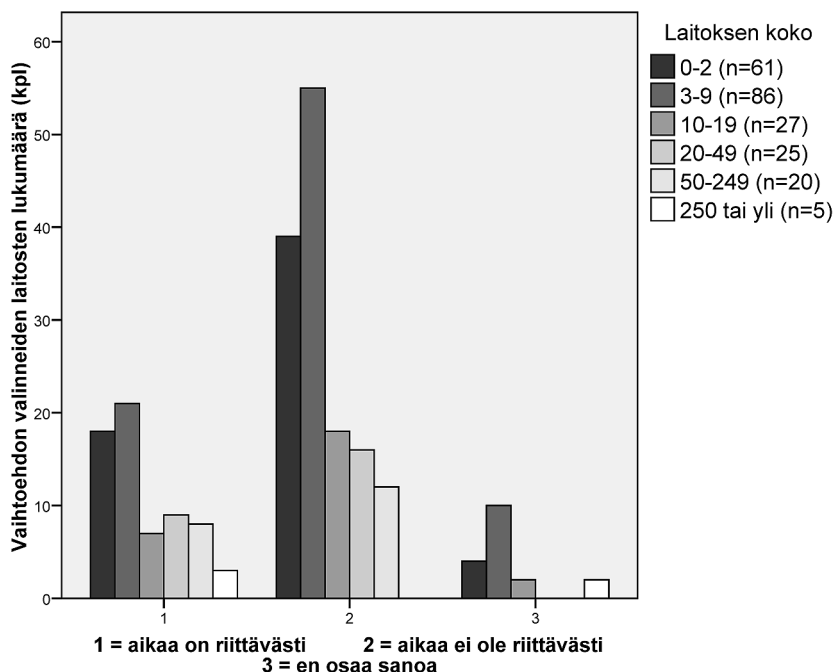


Kuva 7.9.3. Aikooko laitos investoida uusiin rakenteisiin tai uusiin toimintoihin seuraavien 3 vuoden aikana (n=226)
1= 0-2, 2= 3-9, 3= 10-19, 4= 20-49, 5= 50-249, 6= ≥ 250 työntekijää

7.10 Käytettävissä olevat ajalliset ja rahalliset resurssit

Vastausten perusteella noin kahdella kolmasosalla pk-kokoluokan laitoksista on vaikeuksia saada ajalliset resurssinsa riittämään elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkimiseen (kuva 7.10.1).

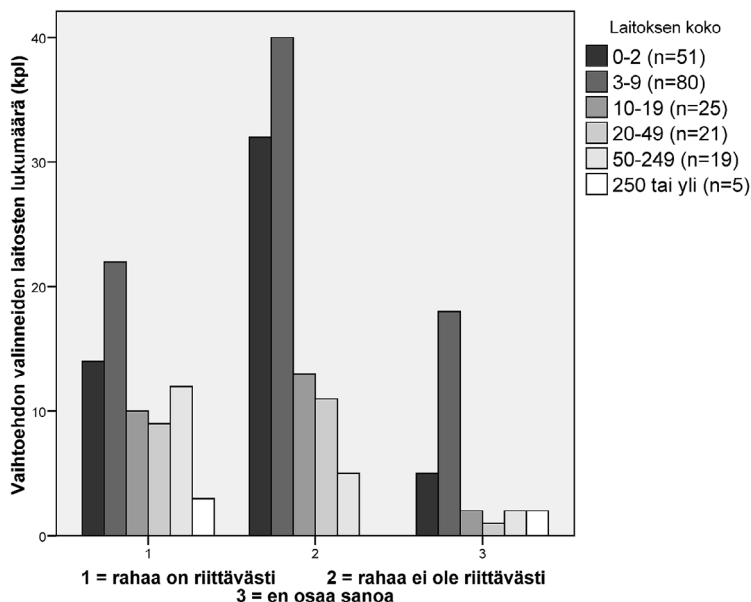
Mikroyrityksillä vaikutti olevan enemmän vaikeuksia saada rahalliset resurssinsa riittämään kuin pienillä yrityksillä (kuva 7.10.2). Keskisuurilla ja suurilla yrityksillä rahallisten resurssien riittävyys vaikuttaa olevan ongelma ainoastaan vähemmistölle kyseisten kokoluokkien laitoksista (kuva 7.10.2).



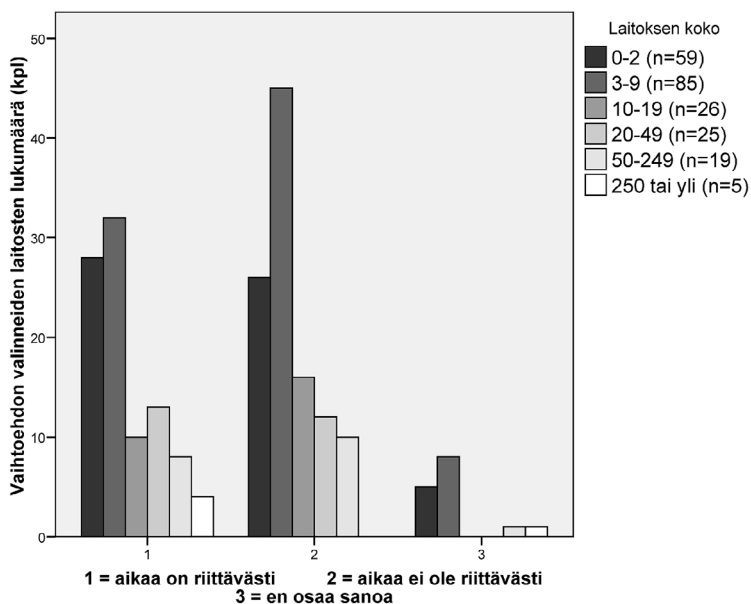
Kuva 7.10.1. Ajallisten resurssien riittävyys elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkimiseen ja ylläpitämiseen.

Ajallisten ja rahallisten resurssien riittävyys elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä on esitetty kuvissa 7.10.3 ja 7.10.4. Eniten hankaluuksia sekä ajallisten että rahallisten resurssien riittävyydessä vaikutti olevan 3–9 henkilöä työllistävillä laitoksilla, joista selvä enemmistö on valinnut vaihtoehdon "aikaa ei ole riittävästi" tai "rahaa ei ole riittävästi".

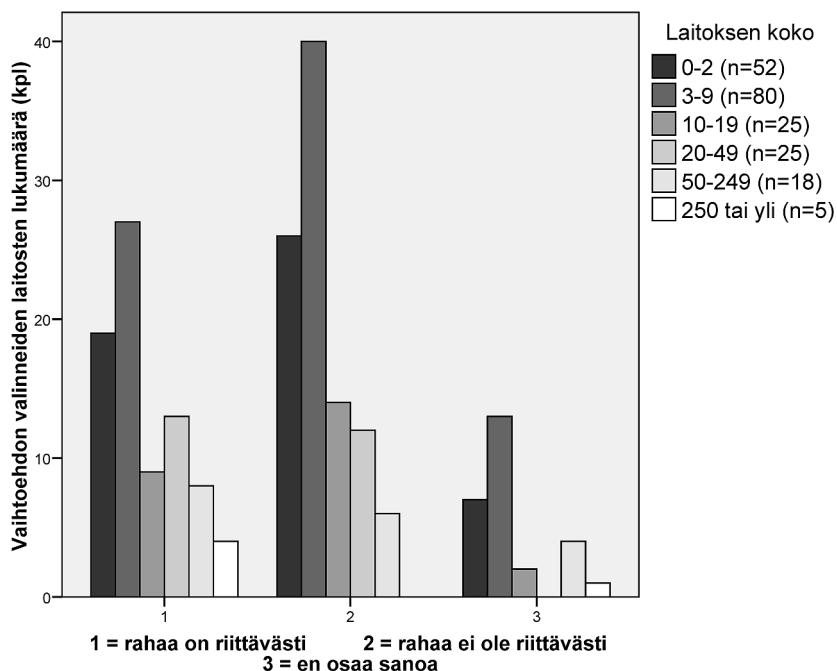
Laitoksilta kysyttiin myös, kuinka monta työpäivää laitos olisi valmis käyttämään elintarvikelainsäädännöstä annettavaan koulutukseen yhden vuoden aikana. Vastausten jakauma on esitetty kuvassa 7.10.5. Kaikkien kokoluokkien laitoksista enemmistö on valmis käyttämään koulutukseen 1–5 henkilötyöpäivää vuodessa.



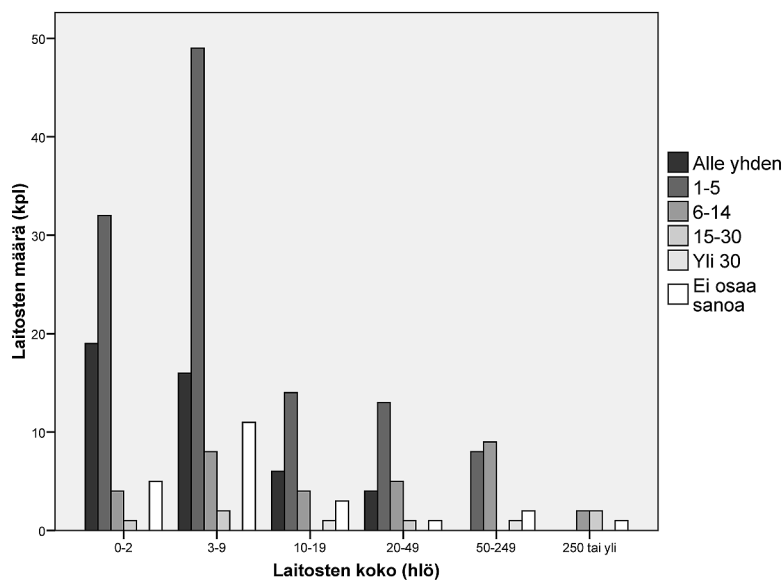
Kuva 7.10.2. Rahallisten resurssien riittävyys elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkimiseen ja ylläpitämiseen.



Kuva 7.10.3. Ajallisten resurssien riittävyys elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä.



Kuva 7.10.4. Rahallisten resurssien riittävyys elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä.



Kuva 7.10.5. Kuinka monta henkilötyöpäivää laitos on valmis käyttämään elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen yhden vuoden aikana.

8. HAASTATTELUJEN TULOKSET JA POHDINTA

8.1 Perustiedot laitoksista

Haastatelluilla 18 yrityksellä oli yhteensä 21 hyväksyttyä laitosta, koska joillain yrityksillä oli sekä liha- että kala-alan laitoksen hyväksyntä (taulukko 5). Kahta yritystä lukuun ottamatta kaikki yritykset olivat mikroyrityksiä. Eräs yritys oli pieni yritys ja erään yrityksen henkilöstömäärä oli noin 200 mutta yritys oli omistussuhteidensa vuoksi suuri yritys. Keskisuuria yrityksiä ei haastateltavien yritysten joukossa ollut. Haastatellut yritykset työllistivät 1–17 henkilöä.

Haastattelut kestivät keskimäärin 1,5–2 tuntia. Lisäksi tutustuttiin laitosten tuotantotiloihin. Haasteltavat henkilöt olivat laitosten omistajia tai toimitusjohtajia.

Haastateltujen pk-yritysten liikevaihdot vaihtelivat välillä 30 000 €–3,5 milj. €. Enintään kaksi henkilöä työllistävien yritysten liikevaihto vaihteli välillä 30 000–100 000 €; 3–4 henkilöä työllistävien yritysten liikevaihto vaihteli välillä 150 000–700 000 € ja 5–10 henkilöä työllistävien yritysten liikevaihto vaihteli välillä 150 000–750 000 €.

8.2 Laitosten pinta-alat ja rakennustyyppit

Laitosten pinta-alat vaihtelivat 60–520 neliömetrin välillä. Osalle laitoksista oli rakennettu alusta asti kokonaan uusi rakennus ja osa laitoksista oli rakennettu si-

ten, että rakennuksen ulkoseinät olivat valmiit ja ainoastaan sisätilat oli joko rakennettu kokonaan alusta tai saneerattu vanhoihin tiloihin. Muutamat laitokset toimivat uusissa tai vanhoissa vuokratiloissa.

Joissain laitoksissa oli rakennettu useita pieniä tiloja eri hygieniatasojen pitämiseen erillään toisistaan kun taas joissain laitoksissa tilojen ja toimintojen sijoittelusta aiheutui jonkin verran korkeamman ja matalamman hygienian toimintojen risteämistä. Laitosten tuotantotilat ja niissä käytetyt materiaalit olivat hyvin samanlaisia. Tuotantotiloihin tutustumisen perusteella laitoksille asetetuissa rakenteellisissa vaatimuksissa ja hygieniatasoltaan erilaisten toimintojen erottamisessa oli kuitenkin havaittavissa eroja. Lisäksi vaikutti siltä, että suuremmilta laitoksilta vaadittiin enemmän kuin pienemmiltä laitoksilta.

8.3 Laitoksen hyväksymisprosessi

Joillakin yrityksillä lainsäädännön muuttuminen oli ollut viimeisin sysäys siihen, että tilat oli päätetty uusia ja samalla mahdollisesti laajentaa toimintaa. Hyväksymisprosessiin ei useimmilla yrityksillä ollut liittynyt ongelmia. Hyväksymisprosessin viranomaiskustannukset (hyväksymismaksu + tarkastukset) vaihtelivat ollen alimmillaan noin 85 € ja enimmillään noin 600 €.

Muutamissa tapauksissa ongelmia oli aiheuttanut se, että laitoksen valvojan oli koettu olevan liian tunnollinen suhteessa lainsäädännön vaatimusten noudattamiseen. Tilojen suhteen oli vaadittu esimerkiksi pieniä tiloja eri työvaiheiden suorittamiseen erillään toisistaan. Esimerkiksi eräässä tapauksessa tällainen erillinen kalan perkaustila oli käytännössä jäänyt käyttämättä.

Taulukko 5. Haastateltujen yritysten määrä lääneittäin ja toimialoittain.

Lääni	Haastateltujen yritysten määrä lääneittäin ja toimialoittain		
	Yrityksiä	Liha-alan laitoksia	Kala-alan laitoksia
Lapin lääni	2	1	1
Oulun lääni	5	4	3
Länsi-Suomen lääni	4	2	2
Itä-Suomen lääni	5	4	1
Etelä-Suomen lääni	2	2	1
Yhteensä	18	13	8

Yrittäjän mielestä tällainen erottaminen oli toiminnan kannalta epämiehekkästä, koska käytännössä perkaaminen ja fileointi tapahtuvat samalle kalalle peräkkäisinä työvaiheina ja työvaiheet suorittaa yksi henkilö.

Laitoksen perustaminen tai peruskorjaaminen saattoi olla useita kuukausia, jopa vuosia kestävä prosessi suunnitteluvaiheineen, jolloin valvoja ehti mahdollisesti vaihtua useastikin prosessin aikana. Esimerkiksi eräässä tapauksessa jotkin asiat, mihin laitos oli aikaisemmalta valvojalta saanut hyväksynnän, eivät seuraavan valvojan mielestä olleet hyväksyttäviä.

Hyväksymisen edellytyksenä olleissa vaatimuksissa esiintyi vaihtelua. Toisilta yrityksiltä oli vaadittu uuden lainsäädännön periaatteiden mukaisia rakenteita ja eri hygieniatasojen erottelua toisistaan. Toisille laitoksille oli sallittu joustavia ratkaisuja esimerkiksi tilojen sijoittelun ja kulkureittien suhteen, tai vanhaan laitokseen ei ollut vaadittu merkittäviä muutostöitä edellytyksenä laitoksen hyväksymiselle.

8.4 Rakentamis- tai saneerauskustannukset ja investoinnit

Taulukossa 6 on esitetty haastateltujen yritysten vuosina 2005 tai 2006 läpikäymään hyväksymisprosessiin liittyneitä rakentamis- ja saneerauskustannuksia tuotantotilojen pinta-alaa kohden sekä yritysten liikevaihto ja kustannusten suunniteltu kuoletusaika. Osa laitoksesta toimi yrityksen omistamissa tiloissa ja osa toimi vuokratiloissa. Vuokratiloissa toimivien laitosten kuukausivuokra on myös esitetty taulukossa 6, jos tieto on ollut saatavilla.

Kustannuksiin sisältyvät vain rakentamis- tai saneerauskustannukset, ei laitteita eikä välineitä. Kustannuksista ei ole myöskään vähennetty tukien osuutta. Kustannukset on laskettu siten, että tuotantotilojen rakentamisen tai saneeraamisen kokonaishinta (ilman arvonalisäveroa) on jaettu uusien rakennettujen tai saneeratujen tilojen neliömäärällä. Saadut neliöhinnat ovat suuntaa antavia. Kaikkia tietoja ei kaikkien laitosten osalta ollut saatavilla.

Laitoksen rakentamis- ja saneerauskustannuksiin vaikuttavat monet tekijät, mutta haastateltujen yritysten tuotantotilojen muutostöiden arvonalisäverottomat rakentamis- ja saneerauskustannukset olivat käytännössä neliömetriä kohden tuhannen euron molemmin puolin (taulukko 6).

8.5 Tuet ja rahoitus

Haastattelujen perusteella erilaisia tukia (mm. kehittämistuki, investointituki, rakennetuki, KOR-tuki) ja rahoitusta (mm. Finnvera, starttiraha) oli haettu usein ja niitä oli yleensä aina saatukin. Tukien määrät olivat 20–45 % investointien arvonalisäverottomasta hinnasta riippuen siitä oliko ne myönnetty laitteita vai rakentamista varten.

Tukia haettaessa laitoksilta edellytettiin mm. liiketoimintasuunnitelmaa, elintarvikeviranomaisen myöntämää hyväksymispäätöstä tai esimerkiksi laitetoimittajien kilpailutusta. Tuen saamisen edellyttämä tavaran-toimittajien kilpailutus koettiin eräässä tapauksessa ongelmalliseksi, koska yrittäjä olisi halunnut jatkaa yhteistyötä aikaisemman laitetoimittajan kanssa. Haastatteluissa tuotiin myös esille, että TE-keskukselta ei aina välttämättä saanut sitä rahamäärää, mikä sieltä oli alustavasti luvattu myöntää.

8.6 Elintarvikkeiden tuotantoa koskevan lainsäädännön tuntemus

Haastattelujen perusteella useat yrittäjät tunsivat kansallista elintarvikelainsäädäntöä melko vähän eivätkä juuri lainkaan EY-lainsäädäntöä. Yrittäjät eivät muuttamassa poikkeusta lukuun ottamatta juurikaan osanneet nimetä, missä säädöksissä on toimijoille asetettuja velvoitteita tai mitä nämä velvoitteet ovat. Jotkut yrittäjistä mainitsivat hygienialain, mutta eivät olleet tietoisia siitä, että se ei ollut enää voimassa. Uusi elintarvikelaki ja sen nojalla annetut asetukset, sekä niiden sisältö, vaikuttivat olevan suurimmalle osalle yrittäjistä melko tuntemattomia, samoin EY-asetukset.

Yrittäjät sanoivatkin usein jättävänsä lainsäädännön osaamisen mielellään valvojan harteille ja varsinkin asioiden mutkistuessa helposti turvauduttiin viranomaisen neuvoihin. Jos lainsäädännön vaatimuksista oli syntynyt erimielisyyksiä laitoksen valvojan kanssa, valvojan näemyksiä ja tulkintoja ei pääsääntöisesti kyseenalaistettu.

Haastattelujen perusteella sai sellaisen käsityksen, että yrittäjät saattoivat kyllä jonkin verran lukea lainsäädäntöä esimerkiksi laitosta perustettaessa tai omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa, mutta että he eivät varsinaisesti ottaneet lainsäädäntöä omakseen ja alkaneet soveltaa sitä itsenäisesti, myös jatkossa yrityksen toiminnassa. Samalla yrittäjät tavallaan hieman luopuivat mahdollisuudesta valita itse, miten haluavat asioita tehdä.

Taulukko 6. Tuotantotilojen hyväksymisen yhteydessä suoritettujen rakentamis- ja saneeraustöiden kustannuksia haastatelluissa yrityksissä.

Haastatellut yritykset	Laki, jonka mukaan laitos on hyväksytty	Rakentamis- ja saneerauskustannukset (kustannukset eivät sisällä arvonlisäveroa)				
		Rakennettu kokonaan uusi rakennus (€/m ²)	Rakennettu tai saneerattu vain sisätilat (€/m ²)	Liikevaihto vuonna 2005 tai 2006 (€)	Kustannusten suunniteltu kuoletusaika (v.)	Tilavuokra (€/kk)
1	Elintarvikelaki 23/2006	1006	-	150 000	8	-
2		878	-	50 000	15	-
3		Ei muutostöitä		30 000		855
4		-	745	100 000	10	-
5		-	1178	300 000	10	-
6		-	1302	-	-	-
7		-	1178*)	-	-	*) Maksetaan vuokrana 1700
8	Hygienialaki 1195/1996	-	237	500 000	8	Lisäksi tilavuokra
9		Ei muutostöitä		100 000		380
10		-	1366	3 500 000	10	-
11		Ei muutostöitä		460 000		-
12		-	723	70 000	12	-
13		572	-	150 000	-	-
14		-	640	100 000	-	-
15		956	-	-	10	-
16		-	630	-	5	Lisäksi tilavuokra 384
17		Ei muutostöitä		1 000 000		-
18		961	-	750 000	8	-

Monien yritysten käsitys vaikutti olevan, että lainsäädännön vaatimuksissa ei ole joustamisen varaa. Eräissä tapauksessa yrittäjä oli kokenut jotkin vaatimukset siinä määrin kohtuuttomiksi, että oli alkanut itse selvittää, mitä lainsäädännössä tarkalleen ottaen sanotaan. Samalla hän oli huomannut, että laitokselle asetetut vaatimukset eivät välttämättä aina olleet suoraan lainsäädännössä asetettuja, vaan ne saattoivat olla myös laitoksen valvojan tekemiä tulkintoja. Muutamat yrittäjistä olivat itse lukeneet lainsäädäntöä ja tehneet omia tulkintojaan lainsäädännön vaatimuksista sekä toimineet omien tulkintojensa mukaisesti.

Haastattelujen tulosten perusteella vaikutti siltä, että lainsäädännön tulkintoja ei juurikaan yrityksissä tehdä. Vain suuremmissa yrityksissä oli koulutettua henkilökuntaa, jonka tehtävänä oli perehtyä lainsäädännön vaatimuksiin ja informoida asioista eteenpäin. Hyvin usein asioista kyllä neuvotellaan, mutta käytännössä päätökset siitä, miten vaatimuksia tulkitaan ja mitä laitokselta käytännössä vaaditaan, tekee useimmiten laitoksen valvoja.

8.7 Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön ongelmakohtat

Haastateltujen yritysten mainitsemat ongelmakohtat olivat pääosin samoja kuin kyselytutkimuksessa esille nousseet kohdat. Haastatteluissa ongelmakohtien syistä saatiin myös tarkempia esimerkkejä.

Tilavaatimukset nousivat esille haastatteluissa. Eräessä yrityksessä korkeamman ja matalamman hygienian erottaminen toisistaan koettiin pakkaamon osalta epätarkoituksenmukaiseksi, koska tuotteita pakkasi vain yksi työntekijä, joka joutui nyt kulkemaan kahden eri tilan välillä. Monien tilojen puhdistuksen mainittiin hankaloittavan tilojen pesutyötä ja lisäämällä kustannuksia mm. pesuun käytettävän työajan lisääntymisen vuoksi sekä lisäämällä mm. pesuveden kulutusta ja kunnossa-pidettävien rakenteiden määrää. Lisäksi mainittiin, että rakentamalla useita pieniä tiloja, vaikeasti puhdistettavien nurkkien ja liitoskohtien määrä kasvaa.

Rakenteellisista vaatimuksista mainittakoon esimerkkinä vastaanotettavien tuotteiden purkupaikalle rakennettava katos, josta laitos kävi parhaillaan neuvotteluja valvontaviranomaisen kanssa. Katoksen hinta-arvio oli 10 000 € (laitoksen liikevaihto 30 000 €).

Omavalvonta koettiin etenkin muutaman henkilön yrityksissä melko raskaaksi ja teoreettiseksi. Sen laatiminen koettiin myös vaikeaksi, alkaen esimerkiksi jo tietokoneen käytöstä. Joukossa oli toisaalta myös yrittäjiä, jotka olivat itsekin tyytyväisiä siihen, että olivat saaneet vaativan omavalvontasuunnitelman tehdyksi.

Omavalvontasuunnitelman tekemiseen oli usein käytetty apuna paikallista tai alueellista koulutuslaitosta, jossa laitoksen omavalvontasuunnitelma oli teetetty esimerkiksi opiskelijan opinnäytetyönä. Usein mainittiin, että ulkopuolinen tekijä palkattiin, koska oma aika ei riittänyt. Eräessä yrityksessä HACCP -järjestelmää laatimaan oli ensin palkattu omaan yritykseen ihminen ja myöhemmin palvelu siirryttiin ostamaan ulkopuoliselta konsulttiyritykseltä.

Pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset olivat aiheuttaneet jonkin verran hämmennystä muutamissa yrityksissä, koska niitä koskevat vaatimukset olivat olleet risiiritäisiä riippuen viranomaisesta. Koska pakkausmerkinnät näkyvät myytävissä pakkauksissa, yrittäjien on

helppo kiinnittää niihin huomiota ja vertailla niiden suhteen asetettuja vaatimuksia.

Tuotteiden lämpötilavaatimusten osalta eräessä yrityksessä mainittiin, että marinoinnin onnistumiseksi marinointi tulisi voida aloittaa korkeammassa lämpötilassa kuin mihin tuote lainsäädännön vaatimusten mukaan pitää heti aluksi jäähdyttää. Eräessä yrityksessä mainittiin, että raaka-aineiden ja tuotteiden lämpötilavaatimukset ovat sinänsä hyväksyttäviä mutta lämpötiloista pidettävää kirjanpitoa koskevat vaatimukset koettiin liiallisiksi.

Eräessä yrityksessä oli ollut kiinnostusta viedä tuotteita ulkomaille, mutta yrittäjät eivät olleet tietoisia siitä, että vienti on nykyään mahdollista pienimuotoisellekin laitokselle, jos se on hyväksytty elintarvikelain (23/2006) mukaisesti.

8.8 Muiden toimijoiden asettamat vaatimukset

Vain yhdessä haastatelluista yrityksistä oli kokemuksia muiden toimijoiden asettamista vaatimuksista. Muilla toimijoilla oli ollut lainsäädäntöä tiukempia vaatimuksia mm. tuotteiden valmistuksen lämpötilavalvonnasta ja näytteenottotiheydestä sekä tuotteiden läpivalaisusta metallinpaljastimella.

8.9 Henkilökunnan koulutus

Haastateltavilta yrittäjiltä kysyttiin, minkälaista koulutusta on niillä henkilöillä, jotka osallistuvat lainsäädännön vaatimusten tulkinnasta käytäviin neuvotteluihin laitoksen valvojan kanssa. Useimmilla yrittäjillä oli käytännön kokemusta elintarvikealalta sekä lisäksi usein opisto- tai ammattikorkeakoulutasoinen koulutus. Useat yrittäjät olivat käyneet myös oman alansa tukiorganisaation järjestämällä kursseilla. Yhdellä yrittäjällä oli yliopisto/korkeakoulututkinto.

8.10 Laitoksen viranomaisvalvonta ja valvontamaksut

Valvojat kävivät laitoksissa yrittäjien mielestä riittävän usein, vaihteluväli oli 2–12 kertaa vuodessa. Haastateltavat yritykset vaikuttivat pääsääntöisesti hyvin tyytyväisiltä viranomaisvalvontaan ja viranomaisilta saa-

tuun neuvontaan. Lisäksi laitokset kiittelivät paikallisia viranomaisia siitä, että olivat saaneet neuvontaa jo tilojen suunnitteluvaiheessa.

Haastatteluissa tuli jonkin verran esille tyytymättömyyttä liittyen viranomaisten toisinaan liialliseksi koettuun tarkkuuteen ja vaatimustasoon, etenkin tarkastusten yhteydessä. Muutamat niistä yrittäjistä, jotka olivat rakentaneet uusia tuotantotiloja, olivat kokeneet, että koska laitos oli rakenteellisesti hyvässä kunnossa, valvojat olivat alkaneet kiinnittää huomiota pikkuasioihin. Lisäksi tuotiin esille vaihtelevista tulkinnoista aiheutuneet hankaluudet lähinnä laitosten tilojen suunnitteluun liittyen. Eri valvojilla oli ollut erilaisia näkemyksiä ja tulkintoja samoista asioista ja lisäksi erilaisia painotusalueita.

Valvonnan yhdenmukaisuus askarrutti monia yrittäjiä, etenkin jos saman toimialan yrityksiä toimi samoilla markkinoilla. Valvonnan suhteen yritykset vaikuttivat kokevan epätasapuolista kohtelua eniten siinä muodossa, että valvontaviranomainen oli ollut lainsäädännön vaatimusten suhteen joustava toiselle laitokselle toisessa kunnassa. Jos laitokset toimivat samoilla markkinoilla, pienetkin yksityiskohdat koettiin kilpailuetuna toiselle yritykselle.

Haastateltavilta yrityksiltä kysyttiin arviota elintarvikevalvonnasta aiheutuneiden kustannusten määrästä vuositasona. Suurin osa yrityksistä arvioi valvontamak-

sujen suuruudeksi joitakin satoja euroja vuodessa. Enimmillään kustannusten määräksi arvioitiin haastateltujen yritysten keskuudessa 2 000 euroa vuositasona. Haastateltujen yritysten keskuudessa valvontamaksuja ei pääosin pidetty kohtuuttomina.

Omaavontanäytteistä aiheutuvat kustannukset koettiin eräessä tapauksessa korkeiksi sen vuoksi, että viranomainen laskutti näytteen tutkimismaksun lisäksi myös näytteenottoon käytetyn ajan, joka oli noin 50€ tunti. Tämä tarkoitti yritykselle vuositasona arviolta yli 1 000 euron kustannukset omaavontanäytteistä (liikavaihto 300 000€).

Viranomaisnäytteiden osalta mainittiin eräessä tapauksessa ongelmaksi se, että yrittäjä ei voinut vaikuttaa viranomaisnäytteiden määrään ja siten niistä aiheutuviin kustannuksiin.

8.11 Arviot elintarvikeeturvallisuuden merkityksestä

Kaikki haastatellut yritykset sanoivat pitävänsä elintarvikeeturvallisuutta tärkeänä asiana. Varsinkin pienet yritykset korostivat, että heillä ei ole varaa tinkiä elintarvikeeturvallisuudesta, koska pienelle yritykselle seuraukset voivat olla yritystoiminnan kannalta hyvin hankalat. Moni yrittäjästä toi kuitenkin esille mielipiteen, että maalaisjärki pitäisi pitää vaatimuksissa mukana.

9. Ruotsin elintarvikevalvonta-järjestelmä

9.1 Elintarvikelainsäädäntö ja pk-yritysten asema lainsäädännössä

Ruotsissa eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva säädösympäristö on suurelta osin EY-asetus -painotteinen. Keskeisimmät kansalliset elintarvikealan säädökset ovat elintarvikelaki (SFS 2006:804, livsmedelslag), elintarvikeasetus (SFS 2006:813, livsmedelsförordning) ja Ruotsin elintarvikeviraston (Livsmedelsverket) laatimat määräykset (föreskrifter) (LIVSFS 2007:1, Livsmedelsverkets författningssamling).

Ruotsin kansallisessa lainsäädännössä laitoksille ei ole asetettu yhtä yksityiskohtaisia vaatimuksia kuin mitä Suomessa (37/EE0/2006, *laitosasetus*). Ruotsin lainsäädännössä ei myöskään ole asetettu tuotantomääriltään erikokoisille laitoksille erilaisia vaatimuksia, eikä Ruotsin lainsäädännössä ole ns. helpotuksia pienemmille laitoksille.

Elintarvikeasetuksessa (SFS 2006:813) laitokset on jaettu keskusviranomaisen (elintarvikevirasto, joka on valtion viranomainen) ja kuntien valvontaviranomaisten valvonnan alaisuuteen tuotantomääriensä perusteella siten, että elintarvikeviraston valvontaan kuuluvat kaikki teurastamot ja riistankäsittelylaitokset (SFS 2006:813). Lisäksi elintarvikeviraston valvontaan kuuluvat liha-alan laitoksista sellaiset leikkaamot ja jauhe-lihaa valmistavat laitokset, joiden tuotantomäärä on yli 5 000 kg viikossa sekä sellaiset lihavalmisteteita ja raakaliuhavalmisteita valmistavat laitokset, joiden tuotantomäärä on yli 7 500 kg viikossa.

Kala-alan laitoksista sellaiset, jotka tuottavat yli 250 tonnia vuodessa ja kalatukkukaupat, jotka käsittelevät yli 500 tonnia vuodessa, kuuluvat myös elintarvikeviraston valvonnan alaisuuteen. Laitoksia, joiden tuotantomäärät ovat edellä mainittuja määriä pienempiä, valvovat kuntien valvontaviranomaiset (SFS 2006:813). Elintarvikelain (SFS 2006:804) mukaan laitoksen valvonta voidaan tarvittaessa myös siirtää kunnalta elintarvikevirastolle tai päinvastoin.

Vaikka varsinaisessa lainsäädännössä ei erilaisia vaatimuksia erikokoisille laitoksille olekaan, eroja vaatimukseen voi tulla valvontajärjestelmän kautta. Koska isompia laitoksia valvoo keskusviranomainen ja pienempiä

kunnallinen viranomainen, erikokoisille laitoksille asetetuissa käytännön vaatimuksissa saattaa olla eroavaisuuksia johtuen eri viranomaisten tekemistä erilaisista lainsäädännön tulkinnoista sekä viranomaisten käytetyissä olevista resursseista.

Esimerkiksi kunnat ovat aikaisemmin valvoneet kaikkia kala-alan laitoksia, mutta nykyään yli 250 tonnia vuodessa tuottavat kala-alan laitokset ovat elintarvikeviraston valvonnan alaisuudessa (Elvingsson 2006, SFS 2006:813). Tämän muutoksen seurauksena kunnilta siirtyi elintarvikeviraston valvonnan alaisuuteen noin 10–20 kala-alan laitosta (Elvingsson 2006). Osittain tähän oli syynä kuntien valvontaviranomaisten resurssien puute (Elvingsson 2006).

Pienimuotoiset teurastamot ja Gårdsnära slakt -projekti

Ruotsin hallitus tukee pienimuotoisten teurastamoiden toimintaa rahoittamalla ns. Gårdsnära slakt -projektiä 9 miljoonalla kruunulla vuodessa kolmen vuoden ajan (Karlsson 2006). Rahoitus on suunnattu – erityisesti yritystoiminnan aloittamisessa tarvittavaan – neuvontaan ja viranomaiskustannusten subventointiin (Karlsson 2006 ja Kisekka 2006). Gårdsnära slakt -projekti on rajattu enintään 75 teurastusyksikköä viikossa teurastaville teurastamoille. Teurastusyksikön määritelmä ei ole peräisin lainsäädännöstä, vaan se liittyy kyseiseen projektiin. Yksi teurastusyksikkö tarkoittaa yhtä nautaa, viittä porsasta tai kymmentä lammasta.

9.2 Ruotsin elintarvikeviraston laatimat ohjeet ja toimialakohtaiset ohjeet

Ruotsin elintarvikevirasto on laatinut EY-lainsäädännön tueksi ohjeita (vägledning) esimerkiksi elintarvikelaitosten hyväksymisestä ja rekisteröinnistä (Livsmedelsverket 2007a), hygieniasta (Livsmedelsverket 2006a), elintarvikkeiden virallisesta valvonnasta (Livsmedelsverket 2006b), HACCP:n käyttöönotosta (Livsmedelsverket 2006c) sekä elintarvikelaitosten riskiluokittelusta ja valvontamaksujen arvioimisesta (Livsmedelsverket 2006d).

Ohjeiden tarkoituksena on kuvailla ja tulkita EY-lainsäädännön, ja erityisesti hygieniapaketin, sisältöä sekä lisätä lainsäädännön sisällön ymmärtämistä ja sillä tavoin edistää lainsäädännön yhdenmukaista soveltamista. Ohjeet jättävät kuitenkin tilaa paikallisille tulkinnoille ja sovelluksille. Ohjeet sisältävät esimerkkejä ja suosituksia eivätkä ne ole oikeudellisesti sitovia. Ne eivät myöskään poissulje muita toteutusvaihtoehtoja.

Ruotsissa elintarvikealan pienyrittäjät (ks. esim. Eldrimner 2007) ja myös elintarvikealan organisaatiot ovat melko aktiivisia. Elintarvikealan organisaatiot ovatkin jo laatineet EY-lainsäädännön edellyttämiä toimialakohtaisia ns. hyvän käytännön ohjeita (branschriktlinjer). Hyvän käytännön ohjeet ovat toimialojen omia kuvauksia siitä, minkälaisia vaihtoehtoja lainsäädännön vaatimusten täyttämiseksi käytännössä on olemassa. Hyvän käytännön ohjeissa tarjotaan erilaisia ratkaisuvaihtoehtoja, ja koska niissä käsitellään yksityiskohtaisesti aina tietyn toimialan omia toimintoja, ohjeet ovat konkreettisia ja sen vuoksi myös helpompia noudattaa. Hyvän käytännön ohjeiden noudattaminen on vapaaehtoista. Elintarvikevirasto arvioi ohjeet, jonka jälkeen ne julkaistaan elintarvikeviraston webisivustolla (<http://www.slv.se>).

9.3 Elintarvikevalvontaorganisaatio syksyllä 2006

Elintarvikevirastolle on asetuksella (SFS 2001:1259) annettu tehtäväksi sääntöjen laatiminen elintarvikealalle. Elintarvikelain (SFS 2006:804) mukaan elintarvikevirasto voi antaa elintarvikealaa koskevia valtakunnallisia määräyksiä mm. siitä, mitä vaatimuksia laitosten tulee täyttää, jotta ne voidaan hyväksyä tai rekisteröidä ja toisaalta millä edellytyksillä hyväksyminen voidaan peruuttaa (SFS 2006:804, SFS 2006:813). Elintarvikeasetuksen (SFS 2006:813) mukaan elintarvikevirasto voi antaa määräyksiä myös esimerkiksi elintarvikevalvonnan suorittamisesta tai elintarvikealan toimijan velvollisuudesta laatia omavalvontasuunnitelma (SFS 2006:813).

Tarkastuseläinlääkäriorganisaatio kuuluu Ruotsissa elintarvikeviraston alaisuuteen (SFS 2001:1259). Niitä liha-alan laitoksia, joissa eläinlääkäri ei tarvitse koko ajan olla läsnä, valvovat useimmiten piirieläinlääkärit (Svensson 2006, Kisekka 2006). Piirieläinlääkärit ovat Ruotsin maatalousviraston (Statens Jordbruksverk) palveluksessa olevia, päätoimenaan pääasiassa eläinlääkäripraktiikkaa harjoittavia eläinlääkäreitä, jotka kuitenkin elintarvikevalvontaa suorittaessaan ovat elintarvikeviraston palveluksessa (Svensson 2006, Kisekka 2006).

Ruotsissa ei ole vastaavaa hygieenikkoeläinlääkärijärjestelmää – jossa kuntien palveluksessa on elintarvikehygieniaan perehtyneitä eläinlääkäreitä – kuin Suo-

messä vaan esimerkiksi kuntien valvonnassa olevia leikkaamoita valvovat kuntien palveluksessa olevat terveystarkastajat (Svensson 2006, Kisekka 2006).

Ruotsin elintarvikevirastossa elintarvikevalvontaa harjoittaa valvontaosasto (ruots. Tillsynsavdelningen, engl. Food Control Department), jossa on useita eri valvontayksiköitä. Lihantarkastus sekä liha-alan laitosten valvonta ovat valvontaosaston lihavalvontayksikön (ruots. Enheten för köttillsyn, engl. Meat Inspection Division) vastuulla. Juomaveden sekä kala-, maito- ja muna-alan laitosten valvonta ovat valvontaosaston tarkastusyksikön (ruots. Enheten för inspektion, engl. Food Inspection Division) vastuulla. Tarkastusyksikön vastuulla on lisäksi tarkastusmenetelmien kehittäminen (Livsmedelsverket 2003).

Valvontaosastossa on myös kuntatukiyksikkö (ruots. Enheten för kommunstöd, engl. Local Authority Support Division) paikallisia elintarvikeviranomaisia varten. Yksikkö on vastuussa paikallisten viranomaisten tukemisesta ja ajan tasalla pitämisestä (Livsmedelsverket 2005). Lisäksi elintarvikevirastossa on lainsäädäntöosasto (ruots. Regelavdelningen, engl. Food Standards Department), jossa mm. laaditaan elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä (Livsmedelsverket 2005).

9.4 Suomen ja Ruotsin elintarvikelain-säädäntöjärjestelmien vertailu

Monet vaatimukset EY-asetuksissa kuvaavat päämäärän, johon tulisi päästä, mutta eivät kerro, miten asiat tulisi tehdä. Tämä antaa tilaa joustavuudelle. Samanlaisesti tulee kuitenkin viranomaisille ja toimijoille yhä vaikeammaksi tietää, kuinka lainsäädännön vaatimukset voisi parhaiten täyttää.

Ruotsissa kansallinen lainsäädäntö noudattaa Suomea enemmän EY-lainsäädännön henkeä ja sallii enemmän vapautta soveltaa vaatimuksia paikallisesti ja tapauskohtaisesti. Tällainen tapa saattaa jonkin verran heikentää valvonnan yhdenmukaisuutta. Toisaalta Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmän rakenne, missä elintarvikevirastolla on toimivalta laatia valtakunnallisesti sitovia määräyksiä, todennäköisesti tukee valvonnan yhdenmukaisuutta ja jonkin verran korvaa yksityiskohtaisten asetusten puutetta. Elintarvikeviraston ohjeilla pyritään myös lisäämään lainsäädännön sisällön ymmärtämistä ja sillä tavoin edistämään lainsäädännön yhdenmukaista soveltamista.

Suomessa on hyvin yksityiskohtaisella kansallisella lainsäädännöllä tarkennettu EY-asetusten asettamia vaatimuksia, jotta lainsäädännön toimeenpano ja valvontaviranomaisten tekemät tulkinnot olisivat valtakunnallisesti mahdollisimman yhdenmukaisia.

Keskusviranomaisella ei Suomessa ole vastaavaa valtakunnallista toimivaltaa laatia elintarvikealaa koskevia sitovia sääntöjä kuin mitä keskusviranomaisella Ruotsissa on. Kuntien itsehallinnon vuoksi maa- ja metsätalousministeriö on Suomessa on laatinut asetustasoisia sääntöjä, jotta ne olisivat sitovia kaikille. Tällainen tapa saattaa puolestaan jonkin verran heikentää valvonnan ja vaatimusten joustavuutta sekä vapautta soveltaa vaatimuksia paikallisesti ja tapauskohtaisesti.

10. Johtopäätökset

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuotantoa koskien on Suomessa laadittu yksityiskohtaista kansallista lainsäädäntöä. Kansallinen lainsäädäntö ei kuitenkaan korvaa elintarvikkeiden tuotantoon liittyviä EY-asetuksia. Pk-yritykset tukeutuvat käytännön toiminnassaan pääasiassa kuitenkin kansalliseen lainsäädäntöön. Tämän seurauksena elintarvikealan toimijoille EY-lainsäädännössä asetetut velvoitteet ja toisaalta EY-lainsäädännön sallimat joustamismahdollisuudet eivät Suomessa ole kaikilta osin pk-yritysten tiedossa.

Yksityiskohtainen kansallinen lainsäädäntö yhdenmukaistaa Suomessa valvontaviranomaisten valtakunnallisesti tekemiä lainsäädännön tulkintoja ja edistää pk-yritysten tasapuolista kohtelua. Toisaalta tällainen järjestelmä tiukentaa vaatimustasoa ja saattaa siten lisätä yritysten hallinnollista taakkaa sekä aiheuttaa yrityksille suurempia kustannusvaikutuksia.

Paikallisilla valvontaviranomaisilla on merkittävä rooli lainsäädännön vaatimusten tulkitsemisessa ja soveltamisessa. Paikallisen valvontaviranomaisen laitokselle asettamat käytännön vaatimukset vaikuttavat siihen, voidaanko laitokselle myöntää uuden lainsäädännön mukainen hyväksyntä. Paikalliset elintarvikevalvontaviranomaiset vaikuttavat siten epäsuorasti myös laitoksille myönnettävien tukien ja rahoituksen saamiseen. Tukia ja rahoitusta myöntävien tahojen tietoisuus elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön vaatimuksista on myös tärkeää, jotta ne voivat ottaa huomioon toimialan erityispiirteet tukia ja rahoitusta myöntäessään.

Paikallisten valvontaviranomaisten tekemissä lainsäädännön tulkinnoissa on yksityiskohtaisesta lainsäädännöstä huolimatta havaittavissa jonkin verran vaihtelua. Kansallisen elintarvikelain (23/2006) nojalla laaditut alemman asteiset säädökset tulivat voimaan syksyllä 2006. Lainsäädännön toimeenpano tapahtuu siirtymäajan (1.3.2009) loppuun mennessä, jolloin lainsäädännön toimeenpanon vaikutukset ovat paremmin nähtävissä. Elintarvikealan toimijat eivät ole Suomessa toistaiseksi erityisemmin ottaneet uutta lainsäädäntöä omakseen, mikä näkyy mm. siinä, että toimijat eivät kovin hyvin tunne vuonna 2006 voimaan tullutta uutta lainsäädäntöä, eivätkä tee omia tulkintojaan lainsäädännön vaatimuksista.

Kansallinen lainsäädäntö tarkoittaa EY-asetuksia. Tutkimuksen perusteella pk-yritykset ja varsinkin pienet yritykset ovat valmiita käyttämään resursseja lainsäädän-

nön sisällön opettelemiseen vain vähän. Tämän perusteella voidaan olettaa, että lainsäädännön tarkoitus ei kaikilta osin toteudu, koska se jää lähinnä viranomaisten työkaluksi. Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön tarkoituksen toteutumisen kannalta voidaan myös pohtia, toteutuuko lainsäädännön tarkoitus hyvin silloin, jos omavalvonta- tai HACCP-suunnitelmien laatiminen on siinä määrin aikaa vievää ja vaativaa, että niiden laatiminen on sen vuoksi annettava laitoksen ulkopuolisen tahon tehtäväksi.

Tutkimuksen tulosten perusteella eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön toimeenpanossa ja soveltamisessa nousi esille joitakin yritysten toiminnan kannalta ongelmallisia kohtia. Ongelmakohtilla tarkoitetaan sellaisia lainsäädännön vaatimuksia, joiden täyttämisen laitos on kokenut jollain tavoin hankalaksi tai vaikeaksi. Pienissä yrityksissä elintarvikelainsäädännön vaatimukset koettiin raskaampina kuin keskisuurissa yrityksissä. Erityisesti mikroyrityksissä useampia elintarvikelainsäädännön vaatimuksia nostettiin kyselyssä ja haastatteluissa esille ongelmakohtina, kun taas keskisuurissa yrityksissä ongelmakohtia tuotiin määrällisesti esille huomattavasti vähemmän.

Tutkimuksen tulosten mukaan elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön ongelmakohtia vaikuttivat olevan valvontamaksut sekä tilojen sijoitteluun, kulku-reetteihin, rakenteisiin ja kunnossapitoon liittyvät vaatimukset. Lisäksi ongelmakohtina nousivat esille oma-
valvontaan ja HACCP -järjestelmään liittyvät vaatimukset, pakkausmerkinnät, jäljitettävyyden, terveys- ja tunnistusmerkinnät sekä sivutuotteet ja jätteet. Useat yritykset mainitsivat ongelmakohdaksi myös lainsäädännön tulkinnanvaraisuuden ja muuttumisen nopeaan tahtiin, minkä koettiin hankaloittavan laitoksen toimintojen pitkän aikavälin suunnittelua.

Hygieniatasoltaan erilaisten työvaiheiden erottaminen voidaan tehdä joko toimintojen sijoittelulla tai ajallisen erottamisella ja tarvittaessa erillisiä tiloja rakentamalla. Käytännössä erillisten tilojen rakentaminen voidaan tehdä joko tiloja muuttamalla tai laajentamalla. Laitosten rakentamisessa käytetään tyypillisesti tietyntyyppisiä, helposti puhtaana pidettäviä ja kylmää kestäviä rakenne- ja pintamateriaaleja. Tyypillisiä lisäkustannuksia aiheuttavat siten rakenteiden muuttaminen, tilojen laajentaminen sekä useiden pienempien huonetilojen puhdistus ja kunnossapito. Lisäksi pientenkin tilojen yhteydessä tarvittavat yksityiskohdat kuten ovet, työväli-

neiden desinfiointilaitteet ja jäähdytyslaitteet lisäävät helposti kustannusvaikutuksia.

Yrityshaastattelujen perusteella niissä laitoksissa, joissa tiloja oli rakennettu, laajennettu tai saneerattu, tilojen rakentamisesta aiheutuneet kustannusvaikutukset olivat yrityksen liikevaihdosta riippumatta 1000€/m² (ilman alv:tä) molemmiin puolin. Edellä mainittu kustannusvaikutus oli seurausta ainoastaan tilojen rakentamisesta eikä siinä ollut mukana laitteita tai välineitä.

Omaohjaus- tai HACCP -suunnitelman teettäminen ulkopuolisella saattaa olla edullista, jos käytettävissä on esimerkiksi lähialueen oppilaitos tai muu vastaava taho, joita useat laitokset olivatkin hyödyntäneet. Suunnitelmien teettäminen konsulttiyrityksellä maksaa helposti useita satoja tai tuhansia euroja. Kustannusvaikutukset voivat siten olla pienille yrityksille suhteessa suurempia kuin suurille yrityksille, mikä saattaa heikentää pienten yritysten kilpailuasemaa markkinoilla.

Pk-yritysten asema Ruotsin elintarvikelainsäädännössä vaikuttaa olevan hieman väljempi kuin Suomessa. Kansallinen lainsäädäntö ei Ruotsissa ole eläimistä saatavien elintarvikkeiden osalta niin yksityiskohtaista kuin Suomessa vaan noudattaa enemmän EY-lainsäädännön henkeä sallien enemmän vapauksia soveltaa vaatimuksia laitosten toiminnan mukaan. Ruotsin kansallisessa lainsäädännössä ei myöskään ole erilaisia vaatimuksia erikokoisille laitoksille. Valvonnan yhdenmukaisuus on pyritty varmistamaan keskusviranomaisen laatuilla lainsäädännön soveltamisohjeilla.

Käytännön tasolla tehtävät lainsäädännön vaatimusten tulkinnat vasta kuitenkin ratkaisevat, mikä pk-yritysten asema ruotsalaisessakin valvontajärjestelmässä lopulta on. Ruotsalaisessa elintarvikevalvontajärjestelmässä on muitakin eroja suomalaiseen järjestelmään verrattuna kuin eri tavalla laadittu kansallinen lainsäädäntö, ja näiden kahden järjestelmän lopullisten vaikutusten seuraaminen pidemmällä aikavälillä antaisi enemmän tietoa järjestelmien vaikutuksista ja eroista.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuotantoon liittyvä lainsäädäntö on monimutkainen ja jatkuvasti muuttuva kokonaisuus, jonka hallitseminen vaatii runsaasti resursseja. Pk-yritykset luottavat elintarvikelainsäädäntöön liittyvissä asioissa vahvasti paikallisen valvontaviranomaisen asiantuntemukseen ja paikalliselta valvontaviranomaiselta saatavaan neuvontaan. Yrittäjät myös haluavat saada neuvontaa juuri laitoksen paikalliselta valvontaviranomaiselta. Tämä asettaa paikallisille valvontaviranomaisille suuren vastuun.

Laitokset saavat tutkimuksen tulosten mukaan neuvontaa pääasiassa paikalliselta elintarvikeviranomaiselta. Yleinen suuntaus vastauksissa oli, että yritykset saavat pääsääntöisesti mielestään riittävästi neuvontaa ja että neuvonta on myös riittävän asiantuntevaa. Neuvontatarpeiden ilmaantuessa yritykset mainitsivat tarvitsevänsä yleensä eniten neuvontaa elintarvikelainsäädännön vaatimuksista sekä siitä, kuinka vaatimukset käytännössä täytetään.

11. Suositukset

Tutkimuksesta saatujen tulosten perusteella suositellaan harkittavaksi ja kehitettäväksi seuraavaa:

- 1) Paikallisille elintarvikevalvontaviranomaisille ja elintarvikealan toimijoille tarkoitetut elintarvikelainsäädännön soveltamisohjeet

Tutkimuksen tulosten perusteella paikallisten viranomaisten lainsäädännöstä tekemissä tulkinnoissa saattaa olla eroja. Elintarvikelainsäädännön soveltamisohjeet voisivat olla hyödyllisiä paikallisille valvontaviranomaisille, koska niiden avulla voitaisiin yhdenmukaistaa lainsäädännöstä tehtäviä tulkintoja. Soveltamisohjeet voisivat olla avuksi valvonnan pitkän tähtäimen suunnittelussa ja toteuttamisessa.

Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvä lainsäädäntö, huomioiden sekä EY-lainsäädäntö että kansallinen lainsäädäntö, muuttuu nopeasti ja on usein vaikeaselkoinen kokonaisuus, josta elintarvikealan toimijoiden saattaa olla vaikea saada irti kaikkea tarvitsemaansa tietoa. Toimijoille voisi olla hyötyä ohjeista, joissa selostettaisiin, mihin vaatimuksilla pyritään. Tämän seurauksena toimijoiden olisi helpompi tehdä omia päätöksiään siitä, millä tavalla he haluavat käytännössä toteuttaa vaatimusten edellyttämät toimenpiteet. Näin elintarvikealan toimijat voisivat enemmän hyödyntää sitä vapautta, mikä heille on lainsäädännössäkin annettu.

Soveltamisohjeita on joiltain elintarvikelainsäädännön osa-alueilta jo laadittukin, mutta niitä tarvittaisiin lisää etenkin ongelmallisiksi koetuilta osa-alueilta ja niitä täytyisi jatkuvasti päivittää muuttuvan lainsäädännön mukaisiksi. Soveltamisohjeissa voisi olla esimerkkitulkinnoita erilaisista tyypillisistä tilanteista. Soveltamisohjeet eivät ole oikeudellisesti sitovia.

- 2) Elintarvikealan toimijoille tarkoitetut toimialakohtaiset hyvän käytännön ohjeet

Toimijoille voisi olla hyötyä toimialakohtaisista hyvän käytännön ohjeista, joissa selostettaisiin, minkälaisia erilaisia vapaaehtoisia ja vaihtoehtoisia toimintatapoja eri toimialoilla olisi käytettävissään elintarvikelainsäädännön vaatimusten täyttämiseksi käytännössä. EY-lainsäädäntö tällaisia ohjeita jo edellyttääkin, mutta toistaiseksi ohjeita ei vielä ole ollut kovin yleisesti saatavilla varsinkaan pienille yrityksille.

- 3) Elintarvikelainsäädännöstä ja sen soveltamisesta eri viranomaisille annettava koulutus

Jatkuvasti muuttuva elintarvikelainsäädäntö on hankalasti hallittavissa oleva laaja ja runsaasti yksityiskohtia sisältävä kokonaisuus, ja sen vuoksi siitä olisi hyvä järjestää tehostetusti koulutusta viranomaisille. Yrittäjien aseman turvaamiseksi koulutusta elintarvikelainsäädännön vaatimuksista olisi hyvä järjestää paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten lisäksi myös niille viranomaisille, jotka myöntävät elintarvikealan yrityksille erilaisia tukia ja rahoitusta.

- 4) Elintarvikealan toimijoille elintarvikelainsäädännön vaatimuksista annettava neuvonta

Elintarvikealan toimijoiden lainsäädännöllinen tuntemus ei aina ole kovin kattavaa, mikä on ymmärrettävää ottaen huomioon lainsäädännön monimutkaisuuden. Toimijoilla on vain rajallisesti resursseja käytettäväksi elintarvikelainsäädännön vaatimusten opiskeluun ja hallitsemiseen. Elintarvikealan toimijat luottavatkin suurimmaksi osaksi paikalliselta valvontaviranomaiselta ja laitoksen hyväksyvältä viranomaiselta saatavaan neuvontaan, jolloin viranomaisen neuvontarooli kasvaa suureksi.

Paikallisilla elintarvikevalvontaviranomaisilla on vain rajallisesti resursseja käytettäväksi neuvontaan. Elintarvikealan toimijoille annettavan neuvonnan määrän ja laadun tasapuolisuuteen erikokoisille yrityksille olisi hyvä kiinnittää huomiota. Elintarvikelainsäädännön moninaisuuden ja toimialakohtaisen erojen vuoksi olisi hyvä, että neuvontaa antaisivat sekä viranomaiset että toimialat itse.

- 5) Elintarvikealan toimijoille tarkoitetut valmiit työkalut

Elintarvikealan toimijoille voisi olla hyötyä valmiista, omavalvonnassa käytettävistä omavalvonnan eri osa-alueiden lomakemalleista, joita toimijat voisivat käyttää hyväksi omavalvonnan toteuttamisessa. Kukin laitos voisi hyödyntää omavalvontajärjestelmänsä toteuttamisessa omaa toimintaansa koskevat lomakemallit ja varmistua siitä, että laitoksen omaa toimintaa koskevat tarvittavat kohdat lainsäädännön vaatimuksista tulisivat huomioiduiksi.

12. Kiitokset

Tutkimuksen onnistumisesta suuri kiitos kuuluu kaikille niille yrityksille, jotka osallistuivat kyselytutkimukseen ja/tai yrityshaastatteluihin. Lisäksi haluamme kiittää Ruotsin elintarvikevirastoa (Livsmedelsverket) saamastamme tilaisuudesta tutustua Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmään.

Haluamme myös kiittää avusta tutkimuksen suunnittelussa ja tutkimuksesta tiedottamisessa avustaneita yrityksiä, Ruoka-Suomi -teemaryhmää ja teemaryhmän aluejäseniä, Elintarviketeollisuusliitto ry:tä, Lihalehteä sekä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran liha- ja kala-hygieniayksikköä.

Lisäksi haluamme kiittää tutkimuksen suorittamisessa avustanutta Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisen tiedekunnan elintarvike- ja ympäristöhygienian laitoksen henkilökuntaa, Elintarviketurvallisuusvirasto Eviraa sekä tutkimuksen rahoittaneita maa- ja metsätalousministeriötä sekä kauppa- ja teollisuusministeriötä.

13. Lähdeluettelo

Kirjallisuus ja rekisterit

Abbors, T., 2004. Kalakauppa ja kalatuotteiden valmistus. Toimialaraportti. Kauppa- ja teollisuusministeriö. Helsinki, 51 s.
<<http://www.toimialaraportit.fi/>>, 7.8.2006.

Bryman, A., 2004. Social Research Methods. Second Edition. Oxford University Press Inc. New York, 592 s.

Bäckman, H., 2007. Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien laitosten käsitys viranomaisvalvonnasta. Syventävien opintojen tutkielma. Helsingin yliopisto, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, Elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos. Helsinki, 40 s. Painossa.

Eldrimner 2007: Nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling.
<<http://www.eldrimner.com>>, 24.3.2007.

Elintarviketeollisuusliitto 2007: Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjaiset omavalvontaohjeet. Elintarviketeollisuusliitto ry.
<<http://www.etl.fi>>, 26.3.2007.

Evira: Hyväksytyt laitokset 2006a. Liha-alan EU-laitokset. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/hyv_ksytyt_laitokset/liha-alan_eu-laitokset.xls>, 2.10.2006.

Evira: Hyväksytyt laitokset 2006b. Pienimuotoiset liha-alan laitokset. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/hyv_ksytyt_laitokset/pienimuotoiset_liha-alan_laitokset.xls>, 2.10.2006.

Evira: Hyväksytyt laitokset 2006c. Kala-alan laitokset. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/hyv_ksytyt_laitokset/kala-alan_laitokset.xls>, 2.10.2006.

Evira 2007: Ohjeet ja lomakkeet. Elintarvikkeet. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ohjeet_ja_lomakkeet/>, 29.3.2007.

Gillham, B., 2000. Developing a questionnaire. Continuum. London, 93 s.

Hallitusohjelma 2003: Pääministeri Matti Vanhasen hallituksen ohjelma 24.6.2003. Valtioneuvoston kanslian julkaisuja. Helsinki, 56 s.
<http://www.valtioneuvosto.fi/tiedostot/julkinen/vn/hallitus/Paaeaministeri_Matti_Vanhasen_hallituksen_ohjelma_24.6.2003/131465.pdf>, 9.3.2007.

Heikkilä, T., 2004. Tilastollinen tutkimus. 5. uud. painos. Edita. Helsinki, 327 s.

Hielm, S., Tuominen, P., Aarnisalo, K., Raaska, L., Majjala, R., 2006. Attitudes towards own-checking and HACCP plans among Finnish food industry employees. Food Control, 17(5), s. 402–407.

Karlsson, T., 2006. Minnesanteckning från Nordiskt seminarium kring gårdsnära slakt 14 till 15 juni 2006, 2006-09-19. Nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling, Eldrimner. 22 s.

Kiander, J., 2006. Lainsäädännön yritysvaikutukset ja niiden arviointi. 20.6.2006 (Dnro 7/685/2005). Kauppa- ja teollisuusministeriö. SÄVY-hanke. Valtion taloudellinen tutkimuskeskus VATT. 20s.

KTM 1999. Ohjeet säädöshetotusten yritysvaikutusten arvioinnista 1999. Kauppa- ja teollisuusministeriö. Helsinki, 20 s.

Lindh, M. & Työppönen, K., 2006. Kehittämisselvitys elintarvikevalvonnan tarkastusmaksuista ja -käytännöistä. Loppuraportti 28.2.2006. Efeko Oy. Maa- ja metsätalousministeriö. Helsinki, 18 s.

Livsmedelsverket 2003. Datorbaserade inspektioner – för likvärdig tillsyn. Information till företag som hantlar livsmedel inom storkushåll, restauranger och livsmedelsbutiker. 4 s.

Livsmedelsverket 2005. Organization of the Swedish National Food Administration. Fact sheet, rev. Nov. 2005. Livsmedelsverket, 4 s.

Löytynoja, S., 2006. Hygienialain mukaisten laitosten omavalvontajärjestelmien kehitys kunnan valvontavi-

ranomaisten raporttoimana Suomessa vuosina 2002–2004. Syventävien opintojen tutkielma. Helsingin yliopisto, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, Elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos. Helsinki, 55 s.

Läikkö, T., 2005. Teurastuspaikkojen arviointiprojekti 2003. Suomen eläinlääkärilehti 2005; 111:192-4. 3 s.

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 10/2004: Elinvoimainen maaseutu – yhteinen vastuamme. Maaseutupoliittinen kokonaisohjelma 2005-2008. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä, YTR. Hyvinkää, 313 s.

Metsämuuronen J., 2000. Laadullisen tutkimuksen perusteet. Metodologia-sarja 4. Jaabes OÜ. Viro, 74 s.

MMM:n julkaisuja 15/2004: Elinvoimainen maaseutu – yhteinen vastuamme. Maaseutupoliittinen kokonaisohjelma 2005–2006. Alueiden kehittämislain (602/2002) ja VN:n alueiden kehittämisasetuksen (1224/2002) mukainen erisyysohjelma. Maa- ja metsätalousministeriö. Vammala, 28 s.

Niemi, V.-M., 2003. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta. Luentomoniste. Tarkastuseläinlääkäripäivät 8.5.2003. MMM/ELO. Helsinki, 6 s.

Niemi, K. ja Virkkala, S., 2005. Yritysten innovaatiotoiminta elintarvike- ja matkailualoilla Keski-Pohjanmaalla ja elektroniikka-alalla Oulun Eteläisessä. Pohjoismaisen tutkimushankkeen tuloksia. Chydenius-instituutin selvityksiä 2/2005. Kokkolan yliopistokeskus, Kokkola. 92 s.
<http://www.chydenius.fi/julkaisut/julkaisusarjat/tekstitjul/selvitys2_2005.pdf>, 11.3.2007.

Nutek R 2007:03: Näringslivets administrativa kostnader på livsmedelsområdet. Livsmedelsområdet. Mätning av administrativa kostnader. R 2007:03. Nutek. Verket för näringslivsutveckling. Elanders. Stockholm, 132 s.

Tilastokeskus 2007a: Yritys- ja toimipaikkarekisteri. Yritykset toimialoittain 2001–2005.
<<http://www.statfin.stat.fi>>, 25.1.2007.

Tilastokeskus 2007b: Yleistiedot. Toimialaluokituksesta yleisesti.
<http://www.stat.fi/tk/tt/luokitukset/lk/toimiala_02_meta.html>, 4.3.2007.

Tulokas, A., 2004. Hygienialain mukaisten laitosten omavalvonnan arviointi kunnan valvontaviranomaisten raporttoimana Suomessa vuonna 2002. Syventävien opintojen tutkielma. Helsingin yliopisto, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, Elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos. Helsinki, 57 s.

Valtioneuvosto 2007: Valtioneuvoston www-sivut: Hallituksen politiikkaohjelmat.
<<http://www.valtioneuvosto.fi/toiminta/politiikkaohjelmat/fi.jsp>>, 9.3.2007

Välimäki, K., 2006. Teurastus- ja lihanjalostusteollisuus. Toimialaraportti 4/2006. Kauppa- ja teollisuusministeriö, 52 s.
<<http://www.toimialaraportit.fi/>>, 11.12.2006.

Yrittäjyyden politiikkaohjelma 2007: Yrittäjyyspolitiikka pääministeri Matti Vanhasen hallituskaudella 2003–2007. Yrittäjyyden politiikkaohjelman loppuraportti. Hallituksen politiikkaohjelmat: yrittäjyys. Kauppa- ja teollisuusministeriön julkaisu 7/2007. Edita Publishing Oy. Helsinki, 52 s.
<<http://www.ktm.fi/index.phtml?s=885>>, 8.3.2007.

Lainsäädäntö, ohjeet ja viralliset kannanotot
Ahvenanmaan itsehallintolaki 16.8.1991/1144. Finlex® - Valtion säädöstietopankki.
<<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/>>, 31.1.2007.

Communication from the Commission 2005. Communication from the Commission to the Council and the European parliament, of 20.7.2005, Common Actions for Growth and Employment: The Community Lisbon Programme [COM(2005) 330 final]. 10 s.

Euroopan komissio 2005a: Ohjeet elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista annetun asetuksen (EY) N:o 178/2002 11 12 16 17 18 19 ja 20 artiklan täytäntöönpanosta. Elintarvikeketju ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean päätelmät. 20 joulukuuta 2004. 25 s.
<http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_fi.pdf>, 29.3.2007

Euroopan komissio 2005b: Ohjeet elintarvikkeiden hygieniää koskevan asetuksen (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta. Terveys- ja kuluttaja-asoiden pääosasto. Bryssel 21. joulukuuta 2005. 13 s.

<http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienegislation/guidance_doc_852-2004_fi.pdf>, 29.3.2007

Euroopan komissio 2005c: Ohjeet eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniää koskevan asetuksen (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta. Terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto. Bryssel 21. joulukuuta 2005. 19 s.

<http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienegislation/guidance_doc_853-2004_fi.pdf>, 29.3.2007

Euroopan komissio 2005d: LUONNOS: Ohjeasiakirja HACCP -periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanosta ja HACCP -periaatteiden täytäntöönpanon helpottamisesta tietyissä elintarvikeyrityksissä. SANCO/1955/2005 Rev. 3. Terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto. Bryssel K(2005) lopullinen. 26 s.

<http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienegislation/guidance_doc_haccp_fi.pdf>, 29.3.2007

Euroopan komissio 2005e: Guidance document on official controls, under regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs. Health and Consumer Protection Directorate-General. European Commission. Brussels, 13 November 2006. 26 s.

<http://ec.europa.eu/food/food/controls/foodfeed/sampling_testing.pdf>, 29.3.2007

Euroopan yhteisön perustamissopimus 2002. Euroopan yhteisön perustamissopimuksen konsolidoitu toisinto. Euroopan yhteisöjen virallinen lehti C 325, 24.12.2002, 184 s.

Komission tiedonanto 2003: Komission tiedonanto neuvostolle ja Euroopan parlamentille. Pienyritykset etusijalle laajentuvassa Euroopassa. Annettu 21 tammikuuta 2003, KOM(2003) 26 lopullinen. 7 s.

Komission tiedonanto 2005: Komission tiedonanto neuvostolle, Euroopan parlamentille, Euroopan talous- ja sosiaalikomitealle ja alueiden komitealle. Yhteisön Lisbon-ohjelman täytäntöönpano – kasvuun ja työllisyyteen tähtäävä nykyaikainen pk-yrityspolitiikka. Annettu 10. marraskuuta 2005, [KOM(2005) 551 lopullinen – ei julkaistu EUVL:ssä]. 12 s.

Livsmedelsverket 2006a: Vägledning om hygien 2006-01-01. Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, 38 s. <<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

Livsmedelsverket 2006b: Vägledning om offentlig kontroll av livsmedel 2006-01-01. Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, 44 s.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

Livsmedelsverket 2006c: Vägledning till införande av HACCP 2006-04-24. Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, 44 s.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

Livsmedelsverket 2006d: Vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter 2006-12-20. Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, 44 s.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

Livsmedelsverket 2007a: Vägledning till godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar 2007-02-16. Enheten för kommunstöd, Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, 50 s.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

LIVSFS 2007:1: Livsmedelsverkets förteckningar över gällande föreskrifter och allmänna råd inom verkets ansvarsområde (LIVSFS 2007:1). Beslutade den 11 januari 2007. Livsmedelsverkets författningssamling.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

SFS 2001:1259: Förordning (2001:1259) med instruktion för Livsmedelsverket. Utfärdad den 13 december. Jordbruksdepartementet. Svensk författningssamling, Sveriges Riksdag.

<<http://rixlex.riksdagen.se>>, 21.11.2006.

SFS 2006:804: Livsmedelslag (2006:804). Utfärdad den 8 juni 2006. Jordbruksdepartementet. Svensk författningssamling. Regeringskansliets rättsdatabaser.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

SFS 2006:813: Livsmedelsförordning (2006:813). Utfärdad den 8 juni 2006. Svensk författningssamling. Regeringskansliets rättsdatabaser.

<<http://www.slv.se>>, 18.3.2007.

16/EEO/2001: Maa- ja metsätalousministeriön asetus nro 16/EEO/2001 lihaohjelmasta. Annettu Helsingissä 19 päivänä huhtikuuta 2001. Eläinlääkintölainsäädäntö. Kumottu 1.10.2006.

37/EEO/2006: Maa- ja metsätalousministeriön asetus nro 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta. Annettu Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2006. Eläinlääkintölainsäädäntö, kohta I 8.

38/EEO/2006: Maa- ja metsätalousministeriön asetus nro 38/EEO/2006 lihan tarkastuksesta. Annettu Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2006. Eläinlääkintölainsäädäntö, kohta J 1.

23/2006: Elintarvikelaki N:o 23. Annettu Helsingissä 13 päivänä tammikuuta 2006. Eläinlääkintölainsäädäntö, kohta I 1.

29/2002/EY: Komission asetus (EY) N:o 29/2002, annettu 19 päivänä joulukuuta 2001, Euroopan yhteisön tilastollisesta toimialaluokituksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3037/90 muuttamisesta. Euroopan unionin virallinen lehti L 6, 10.1.2002, s. 3–34.

178/2002/EY: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä. Euroopan yhteisöjen virallinen lehti L 31, 1.2.2002, s.1–24.

321/2006: Valtioneuvoston asetus N:o 321/2006 elintarvikevalvonnasta. Annettu Helsingissä 4 päivänä toukokuuta 2006. Eläinlääkintölainsäädäntö, kohta I 2.

852/2004/EY: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta. Euroopan unionin virallinen lehti L 226, 25.6.2004, s. 3–21.

853/2004/EY: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä. Euroopan unionin virallinen lehti L 226, 25.6.2004, s. 22–82.

854/2004/EY: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä. Euroopan unionin virallinen lehti L 226, 25.6.2004, s. 83–127.

882/2004/EY: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta. Euroopan unionin virallinen lehti L 191, 28.5.2004, s. 1–52.

1195/1996: Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta N:o 1195. Annettu Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 1996. Eläinlääkintölainsäädäntö. Kumottu 1.3.2006.

1336/1996: Asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta N:o 1336. Annettu Helsingissä 30 päivänä joulukuuta 1996. Eläinlääkintölainsäädäntö. Kumottu 10.5.2006.

2002/99/EY: Neuvoston direktiivi 2002/99/EY, annettu 16 päivänä joulukuuta 2002, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä. Euroopan yhteisöjen virallinen lehti L 18, 23.1.2003, s. 11–20.

2003/361/EY: Komission suositus, annettu 6 päivänä toukokuuta 2003, mikroyritysten sekä pienten ja keski suurten yritysten määritelmästä (tiedoksiannettu numerolla K(2003) 1422) (ETA:n kannalta merkityksellinen teksti) (2003/361/EY). Euroopan unionin virallinen lehti L 124, 20.5.2003, s. 36–41.

2004/41/EY: Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2004/41/EY, annettu 21 päivänä huhtikuuta 2004, ihmisravinnoksi tarkoitettujen tiettyjen eläinperäisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista elintarvikehygieni- ja terveyssäännöistä annettujen tiettyjen direktiivien kumoamisesta sekä neuvoston direktiivien 89/662/ETY ja 92/118/ETY ja neuvoston päätöksen 95/408/EY muuttamisesta. Euroopan unionin virallinen lehti L 195, 2.6.2004, s. 12–15.

Keskustelut ja suulliset tiedonannot

Elvingsson, P., 2006. Statsinspektör. Enheten för inspektion, Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, Sverige. En diskussion av livsmedelslagstiftning, vägledningar och livsmedelskontroll av fiskanläggningar i Sverige. En demonstration av datorbaserad inspektion. Livsmedelsverket, Uppsala. 29.11.2006.

Eriksson, J.-E., 2006. Biträdande konsulent för gårdsnära slakt. Enheten för kötttillsyn, Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, Sverige. Diskussioner av livsmedelslagstiftning, vägledning och livsmedelskontroll av småskaliga slakterier i Sverige. Livsmedelsverket, Uppsala. 27.-29.11.2006.

Kisekka-Ndawula, P., 2006. Konsulent för gårdsnära slakt. Enheten för kötttillsyn, Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, Sverige. Diskussioner av livsmedelslagstiftning, vägledning och livsmedelskontroll av småskaliga slakterier i Sverige. Livsmedelsverket, Uppsala. 27.-29.11.2006.

Krzywacki, P., 2006. Suullinen tiedonanto. Tilastokeskus, puhelinkeskustelu. Helsinki, elokuu 2006.

Svensson, K., 2006. Veterinärinspektör. Enheten för kötttillsyn, Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, Sverige. En diskussion av livsmedelslagstiftning, vägledning och livsmedelskontroll gällande köttanläggningar i Sverige. Livsmedelsverket, Uppsala. 27.11.2006.

Sörgjerd, S., 2006. Veterinärinspektör. Enheten för kötttillsyn, Tillsynsavdelningen. Livsmedelsverket, Sverige. En diskussion av riskklassificering av livsmedelsanläggningar och kontrollavgifter för anläggningar i Sverige. Livsmedelsverket, Uppsala. 28.11.2006.

WWW-sivut

Eldrimner: <http://www.eldrimner.com>

Elintarviketeollisuusliitto ry: <http://www.etl.fi>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira: <http://www.evira.fi>

Europa – Euroopan unionin portaali:

<http://www.europa.eu>

Kauppa- ja teollisuusministeriö: <http://www.ktm.fi>

Livsmedelsverket: <http://www.slv.se>

StatFin –tilastopalvelu: <http://statfin.stat.fi>

Tilastokeskus: <http://www.tilastokeskus.fi>

14. Liitteet

Liite 1. Kysely elintarvikealan yrityksille elintarvikkeiden tuotantoon liittyvästä lainsäädännöstä

Elintarvikkeiden tuotantoon liittyvällä lainsäädännöllä tarkoitetaan tässä kyselyssä kaikkea sitä lainsäädäntöä, mikä liittyy elintarvikkeiden tuotantoon laitoksessa, ja siitä käytetään yhteisnimitystä **elintarvikelainsäädäntö**.

A. TAUSTATIETOJA

A 1. Mikä on tehtävänimikkeenne laitoksessa? _____

A 2. Kuinka suurelta osin vastaatte elintarvikelainsäädännön osaamisesta laitoksessa?

Elintarvikelainsäädännön osaaminen laitoksessa

- ☐ on vain minun vastuullani
- ☐ on minun ja muiden vastuulla
- ☐ on muiden kuin minun vastuullani

A 3. Sukupuoli Nainen ☐ Mies ☐

A 4. Ikä Alle 35 ☐ 35–44 ☐ 45–54 ☐ Yli 55 ☐

B. PERUSTIETOJA LAITOKSESTA

B 1. Minä vuonna laitos on rakennettu tai viimeksi peruskorjattu? _____

B 2. Lääni, jossa laitos sijaitsee, on

- | | |
|---|---|
| Lapin lääni <input type="checkbox"/> | Oulun lääni <input type="checkbox"/> |
| Länsi-Suomen lääni <input type="checkbox"/> | Itä-Suomen lääni <input type="checkbox"/> |
| Etelä-Suomen lääni <input type="checkbox"/> | |

B 3. Onko yrityksellä tämän laitoksen lisäksi muita tuotantolaitoksia Suomessa? Kyllä ☐ Ei ☐

B 4. Kuinka monta henkilöä tämä laitos työllistää yhteensä?

- ☐ 0–2
- ☐ 3–9
- ☐ 10–19
- ☐ 20–49
- ☐ 50–249
- ☐ 250 tai yli

B 5. Yrityksen liikevaihdonloppusumma vuonna 2005 oli

- ☐ Enintään 2 milj. €
- ☐ Yli 2 milj. mutta enintään 10 milj. €
- ☐ Yli 10 milj. mutta enintään 50 milj. €
- ☐ Yli 50 milj. mutta enintään 500 milj. €
- ☐ Yli 500 milj. €

B 6. Kuinka suuri laitoksen tuotantomäärä (kg) oli vuonna 2005? _____ kg.

C. LAITOKSEN TOIMINNOT

C 1. Minkä alan laitokseksi laitos on hyväksytty ja mitä toimintoja laitoksella on?

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Liha-alan EU-laitos | <input type="checkbox"/> Pienimuotoinen liha-alan laitos | <input type="checkbox"/> Kala-alan laitos |
| <input type="checkbox"/> teurastus | <input type="checkbox"/> teurastus | <input type="checkbox"/> perkaus |
| <input type="checkbox"/> lihan leikkaaminen | <input type="checkbox"/> lihan leikkaaminen | <input type="checkbox"/> raakavalmisteiden valmistus |
| <input type="checkbox"/> muu lihan jatkojalostus | <input type="checkbox"/> muu lihan jatkojalostus | <input type="checkbox"/> muu kalan jatkojalostus |

C 2. Miltä alueilta laitokseen tulee raaka-aineita?

- ☐ Kansallisilta markkinoilta
☐ Toisista EU:n jäsenvaltioista
☐ EU:n ulkopuolelta

C 3. Mille alueille laitos toimittaa tuotteitaan?

- ☐ Kansallisille markkinoille
☐ Toisiin EU:n jäsenvaltioihin
☐ EU:n ulkopuolelle

C 4. Onko laitos ensisaapumispaikka? Kyllä ☐ Ei ☐ En osaa sanoa ☐

C 5. Toimiiko laitos ympärivuotisesti vai kausittain?

Ympäri vuotisesti ☐
Kausittain ☐ Minkä osan vuodesta? _____

D. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOON LIITTYVÄN LAINSÄÄDÄNNÖN OSAAMINEN

D 1. Millä tavoilla Te olette hankkinut tehtävässänne tarvittavan elintarvikelainsäädännön osaamisen?

Ympyröikää Teitä koskevat vaihtoehdot:

1. Käytännön kokemuksen kautta
2. Suorittanut hygieniapassin
3. Suorittanut elintarvikealan yliopisto- tai ammattikorkeakoulututkinnon
4. Suorittanut muun alan yliopisto- tai ammattikorkeakoulututkinnon
5. Suorittanut ammatti- tai erikoisammattitutkinnon (esim. liha-alan ammattitutkinto)
6. Suorittanut elintarvikealan ammatillisen perustutkinnon
7. Suorittanut muun alan ammatillisen perustutkinnon tai lukion
8. Osallistunut erilaisten neuvontatahojen (kehittämisen- ja tukioorganisaatiot yms.) järjestämille kursseille
9. Saanut tietoa erilaisten neuvontatahojen muusta materiaalista (internet, esitteet, yms.)
10. Lukemalla itse lainsäädännöstä
11. Lukemalla viranomaisten antamista ohjeista
12. Osallistunut viranomaisen järjestämiin koulutustilaisuuksiin
13. Saanut tietoa viranomaisten muusta materiaalista (internet, esitteet, yms.)
14. Kysynyt tarvittaessa neuvoa viranomaiselta
15. Muu tapa tai koulutus, mikä: _____
16. En osaa sanoa

D 2. Mitkä ovat mielestänne kolme tärkeintä tapaa, joilla laitos käytännössä tällä hetkellä hankkii elintarvikelainsäädäntöön ja sen tulkintaan liittyvät tiedot ja osaamisen?

Voitte käyttää apuna listaa kohdassa D1. tai mainita sellaisenkin tavan, jota ei ole mainittu listassa.

Tärkein _____ Toiseksi tärkein _____ Kolmanneksi tärkein _____
Muuta mainittavaa _____

D 3. Kuinka paljon laitos on valmis käyttämään henkilötyöpäiviä elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen yhden vuoden aikana?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Alle yhden henkilötyöpäivän | <input type="checkbox"/> 1–5 henkilötyöpäivää |
| <input type="checkbox"/> 6–14 henkilötyöpäivää | <input type="checkbox"/> 15–30 henkilötyöpäivää |
| <input type="checkbox"/> Yli 30 henkilötyöpäivää | <input type="checkbox"/> En osaa sanoa |

D 4. Onko laitoksen henkilökunta osallistunut elintarvikelainsäädännöstä annettuun koulutukseen seuraavien vuosien aikana?

2006	Kyllä <input type="checkbox"/>	Ei <input type="checkbox"/>	En osaa sanoa <input type="checkbox"/>
2005	Kyllä <input type="checkbox"/>	Ei <input type="checkbox"/>	En osaa sanoa <input type="checkbox"/>
2004	Kyllä <input type="checkbox"/>	Ei <input type="checkbox"/>	En osaa sanoa <input type="checkbox"/>

E. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOON LIITTYVÄ LAINSÄÄDÄNTÖ LAITOKSEN TOIMINNASSA

E 1. Kenellä henkilöllä tai millä taholla on tällä hetkellä mielestänne paras laitoksessanne tarvittava elintarvikelainsäädännön vaatimusten asiantuntemus? Rastittakaa vain tärkein vaihtoehto.

☐ Laitoksen henkilöstön jäsenellä / jäsenillä, tehtävänimike / -nimikkeet: _____

☐ Laitoksen paikallisella viranomaisvalvojalla

☐ Muulla viranomais taholla

☐ Ulkopuolisella neuvontataholla (kehittämis- ja tukiorganisaatiot yms.), millä: _____

☐ Muulla laitoksen ulkopuolisella taholla, millä: _____

☐ En osaa sanoa

E 2. Mitä seuraavista elintarvikelainsäädännön kirjallisista tietolähteistä laitoksenne pääasiassa käyttää?

☐ EY-lainsäädäntöä kirjallisena

☐ Kansallista lainsäädäntöä kirjallisena

☐ Muuta kirjallista lainsäädännön lähdettä, mitä: _____

☐ Laitos ei käytä kirjallista lainsäädännön lähdettä

☐ En osaa sanoa

E 3. Jos laitoksenne käyttää kirjallista lainsäädännön lähdettä, mistä laitoksenne saa sen?

☐ Laitos ostaa lainsäädännön kirjallisena, mistä: _____

☐ Laitos saa lainsäädännön kirjallisena kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta

☐ Laitos saa lainsäädännön kirjallisena muulta viranomaiselta, miltä:

☐ Laitos saa lainsäädännön kirjallisena laitoksen ulkopuoliselta taholta (kehittämis- ja tukiorganisaatiot yms.), miltä: _____

☐ Internetistä

☐ Muualta, mistä: _____

☐ En osaa sanoa

E 4. Mistä muualta kuin kirjallisesta lainsäädännöstä laitoksenne saa ajantasaiset tiedot elintarvikelainsäädännön sisällöstä?

☐ Laitos saa tiedot suullisesti kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta

☐ Laitos saa tiedot suullisesti muulta viranomaiselta, miltä: _____

☐ Laitos saa tiedot viranomaisten tarkastusraporteista

☐ Laitos saa tiedot viranomaisten muista kirjallisista ohjeista kuin tarkastusraporteista

☐ Laitos saa tiedot laitoksen ulkopuoliselta taholta (kehittämis- ja tukiorganisaatiot yms.), miltä: _____

☐ Internetistä

☐ Oman toimialan lehdistä, mistä: _____

☐ Muualta, mistä: _____

☐ Ei saa mistään

☐ En osaa sanoa

E 5. Merkitkää seuraavien elintarvikelainsäädäntöä koskevien väittämien perään mielipiteenne väittämistä. Täysin samaa mieltä = **1**, jokseenkin samaa mieltä = **2**, jokseenkin eri mieltä = **3**, täysin eri mieltä = **4**, en osaa sanoa = **EOS**

	1	2	3	4	EOS
1. Elintarvikelainsäädäntö on helposti laitoksen hankittavissa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Elintarvikelainsäädännön muutosten voimaantulosta saa hyvin tiedon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Elintarvikelainsäädäntö on selkeästi hahmotettava kokonaisuus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Elintarvikelainsäädäntöä lukemalla selviää, mitä laitokselta käytännössä vaaditaan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Laitoksen on helppo noudattaa elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset ovat oleellisia. elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E 6. Ottaen huomioon laitoksenne toiminnan laajuuden, millä tavalla elintarvikelainsäädännön vaatimukset mielestänne soveltuvat laitoksellenne?

Erittäin hyvin ☐ Melko hyvin ☐ Melko huonosti ☐ Erittäin huonosti ☐ En osaa sanoa ☐

Voitte halutessanne perustella kohdassa **E6**. antamaanne vastausta: _____

F. ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖN ONGELMAKOHTIEN KARTOITTAMINEN

F 1. Onko elintarvikelainsäädännön noudattamiseen liittynyt hankaluuksia erityisesti joidenkin alla lueteltujen osaluokkien suhteen? Jos on, ympyröikää ne kohdat, joihin on liittynyt hankaluuksia.

Jos elintarvikelainsäädännön noudattamiseen ei ole liittynyt hankaluuksia, siirtykää kysymykseen **G1**.

- | | |
|--|--|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 24. Viranomaisvalvonta |
| 2. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen | 25. Viranomaisnäytteet |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 26. Valvontamaksut |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 27. Sivutuotteet ja jätteet |
| 5. Sosiaalililat | 28. Kirjanpito ja asiakirjat |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 29. Jäljitettävyyksivaatimukset |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemäröinti | 30. Elintarvikeketjua koskevat tiedot (ketjuinformaatio) |
| 8. Rakennusmateriaalit | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 9. Laitteet ja välineet | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 10. Tuotteiden lämpötilavaatimukset | 33. Tuotantotilojen lämpötilavaatimukset |
| 11. Tuotannon hygieniavaatimukset | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittelyt | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 14. Kääriminen ja pakkaaminen | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 16. Pakkausmerkinnät | 39. Lihantarkastus |
| 17. Elintarvikkeita koskevat vaatimukset | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 18. Materiaalien ym. varastointi | 41. Vienti |
| 19. Tuotteiden varastointi | 42. Tuonti |
| 20. Omavalvontavaatimukset | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 21. Omavalvontanäytteet | 44. Ensisaapumistoimintaan liittyvät vaatimukset |
| 22. Laboratoriot | 45. Laitoksen toiminnan suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| 23. HACCP -järjestelmä | 46. Muu, mikä? _____ |

Merkittäkö ympyröimistänne kohdista tähän kolme eniten hankaluuksia tuottanutta aihealuetta:

Eniten _____ Toiseksi eniten _____ Kolmanneksi eniten _____
Muuta mainittavaa _____

F 2. Voitte halutessanne selventää tähän, minkälaisia hankaluudet ovat olleet ja minkälaisia vaikutuksia niillä on ollut laitoksen toimintaan. Merkitkää edellisen listan numeroilla, mihin asiaan kulloinkin viittaatte.

F 3. Voitte halutessanne kuvailla tähän, minkälaisia kustannusvaikutuksia kuvaamillanne asioilla on ollut (jos mahdollista, euromääräinen kuvaus, tai vaihtoehtoisesti voitte käyttää sanallisia arvioita kuten "pieniä", "kohtalaisia" tai "suuria" investointeja).

G. TUET JA RAHOITUS

G 1. Onko laitos hakenut toiminnalleen rahallista tukea/rahoitusta viimeisen 3 vuoden aikana?

On hakenut ☐ Ei ole hakenut ☐ En osaa sanoa ☐

Jos **on hakenut**, mitä? _____

G 2. Jos laitos on hakenut rahallista tukea/rahoitusta, onko laitos havainnut ristiriitaisuuksia elintarvikelainsäädännön vaatimusten ja tuen/rahoituksen edellyttämien toimintatapojen välillä?

On havainnut ☐ Ei ole havainnut ☐ En osaa sanoa ☐

Jos **on havainnut**, minkälaisia? _____

H. NEUVONTA

H 1. Mistä seuraavista osa-alueista laitoksessanne tarvittaisiin eniten neuvontaa?
Ympyröikää viisi tärkeintä vaihtoehtoa:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Yrityksen kaupallinen johtaminen | 9. Tuotekehitys |
| 2. Omavalvontajärjestelmä | 10. Liikeidean kehittäminen |
| 3. Jakelu ja logistiikka | 11. Markkinointi- ja myynti |
| 4. Elintarvikelainsäädännön vaatimukset | 12. Elintarvikehygieniä |
| 5. Kuinka (elint.lains.) vaatimukset käytännössä täytetään | 13. HACCP -järjestelmän laatiminen |
| 6. Elintarvikkeiden tuotantoprosessien tuntemus | 14. Henkilöstöhallinto |
| 7. Laitoksen tilojen suunnittelu | 15. Vienti ja kansainvälistyminen |
| 8. Tuki- ja rahoitusasiat | 16. Muu, mikä: _____ |

H 2. Kun laitos perustettiin, mistä laitos sai elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa?

- ☐ Paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta
☐ Läänin elintarvikevalvontaviranomaiselta
☐ Valtakunnalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta (Elintarvikevirasto, Elintarviketurvallisuusvirasto)
☐ Työvoima- ja elinkeinokeskukselta (TE -keskus)
☐ Yritystoimintaa tukevalta organisaatiolta, miltä: _____
☐ Muualta, mistä: _____
☐ Ei mistään
☐ En osaa sanoa

H 3. Kun laitos on jo ollut toiminnassa tai toimintaa on laajennettu tai muutettu, mistä laitos on saanut elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa?

- ☐ Paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta
☐ Läänin elintarvikevalvontaviranomaiselta
☐ Valtakunnalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta (Elintarvikevirasto, Elintarviketurvallisuusvirasto)
☐ Työvoima- ja elinkeinokeskukselta (TE -keskus)
☐ Yritystoimintaa tukevalta organisaatiolta, miltä: _____
☐ Rakennuksen suunnittelijalta (arkkitehti yms.)
☐ Muualta, mistä: _____
☐ Ei mistään
☐ En osaa sanoa

H 4. Merkitkää seuraavien neuvontaa koskevien väittämien perään mielipiteenne väittämästä.

Täysin samaa mieltä = 1, jokseenkin samaa mieltä = 2, jokseenkin eri mieltä = 3, täysin eri mieltä = 4, en osaa sanoa = EOS

	1	2	3	4	EOS
1. Laitoksemme on saanut riittävästi elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulkintaan liittyvää neuvontaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Laitoksemme on saanut riittävästi neuvontaa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännössä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Laitoksemme saama, elintarvikelainsäädäntöön liittyvä neuvonta on ollut riittävän osaavaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Laitoksemme on saanut paikalliselta elintarvikeviranomaiselta riittävästi elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa joutuu hakemaan monesta eri paikasta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

H 5. Mistä elintarvikelainsäädäntöön liittyvistä asioista laitos tarvitsisi mielestänne erityisesti neuvontaa yrityksen perustamisen yhteydessä? Voitte käyttää apuna listaa kohdassa F 1.

H 6. Mistä elintarvikelainsäädäntöön liittyvistä asioista laitos tarvitsisi mielestänne erityisesti neuvontaa silloin, kun yritys on jo toiminnassa? Voitte käyttää apuna listaa kohdassa F 1.

H 7. Minkä tahon antamana neuvontaa olisi mielestänne hyvä saada?
Ympyröikää mielestänne parhaimman vaihtoehdon numero:

1. Viranomaisen antamana (ympyröikää vielä lisäksi viranomaistason koskeva vaihtoehto)
 - i. Valtion viranomaisen antamana
 - ii. Läänin viranomaisen antamana
 - iii. Kunnan viranomaisen antamana
 - iv. Laitoksen hyväksyvän viranomaisen antamana
 - v. Ei merkitystä minkä viranomaistason antamana
 - vi. En osaa sanoa, minkä viranomaistason antamana
2. Muun tahon (kehittämisen- ja tukiorganisaatiot yms.) kuin viranomaisen antamana, minkä: _____
3. Ei merkitystä, mikä taho neuvontaa antaa.
4. Muulla tavalla, millä: _____
5. En osaa sanoa

H 8. Jos mielessänne on vielä jotain neuvontaan liittyvää, jonka haluaisitte tuoda esille mutta jota ei kysytty, voitte kirjoittaa tähän: _____

I. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOON LIITTYVÄN LAINSÄÄDÄNNÖN SOVELTAMINEN LAITOKSESSA

I 1. Kuinka usein laitoksella ja laitoksen viranomaisvalvojalla on ollut eri käsitys elintarvikkeita koskevan lainsäädännön vaatimuksen sisällöstä?

Aina ☐ Usein ☐ Harvoin ☐ Ei koskaan ☐ En osaa sanoa ☐

I 2. Seuraavassa on esitetty väittämiä koskien elintarvikelainsäädännön soveltamista laitoksessanne. Merkitkää väittämien perään mielipiteenne väittämästä.

Täysin samaa mieltä = 1, jokseenkin samaa mieltä = 2, jokseenkin eri mieltä = 3, täysin eri mieltä = 4, en osaa sanoa = EOS

	1	2	3	4	EOS
1. Sellaisten elintarvikelainsäädännön vaatimusten, joissa on tulkinnanvaraa, noudattamistavan voimme sopia laitoksemme valvontaviranomaisen kanssa <i>neuvottelemalla</i> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Laitoksemme on yleensä esittänyt valvontaviranomaiselle <i>oman</i> ratkaisuvaihtoehdonsa lainsäädännön vaatimuksen noudattamiseksi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Laitoksen esittäessä oman ratkaisuvaihtonsa laitoksen valvontaviranomainen on yleensä <i>hyväksynyt</i> sen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulisi olla yhdenmukaisia siten, että vaatimukset ovat samat kaikille saman alan laitoksille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Elintarvikelainsäädännön vaatimuksia tulisi soveltaa joustavasti laitoksiin ottaen huomioon laitoksen koon ja toiminnan laajuuden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Elintarvikelainsäädännöstä aiheutuvien kustannusten tulisi olla samansuuruisia samankokoisilla, saman alan yrityksillä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Elintarvikelainsäädännöstä aiheutuvat kustannukset saavat vaihdella riskin-arvioinnin mukaan samankokoisilla, saman alan yrityksillä.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

J. LAITOKSEN TULEVAISUUDENSUUNNITELMAT

J 1. Aikooko laitos muuttaa toimintaansa seuraavan kolmen vuoden aikana?

Aikoo muuttaa ☐ Ei aio muuttaa ☐ En osaa sanoa ☐

Jos **aikoo muuttaa**, merkitkää seuraavista vaihtoehtoista ne, jotka vastaavat laitoksen suunnitelmia:

Laitos aikoo

- ☐ Vaihtaa toimialaa
- ☐ Lopettaa vanhoja toimintoja
- ☐ Aloittaa uusia toimintoja
- ☐ Lisätä tuotannon määrää
- ☐ Vähentää tuotannon määrää
- ☐ Lisätä tuotevalikoimaa
- ☐ Vähentää tuotevalikoimaa
- ☐ Laitos ei ole vielä päättänyt mitkä muutokset ovat ajankohtaisia
- ☐ Laitoksella on muunlaisia suunnitelmia, mitä: _____
- ☐ En osaa sanoa

J 2. Aikooko laitos lopettaa toimintansa seuraavan kolmen vuoden kuluessa?

Aikoo lopettaa ☐ Ei aio lopettaa ☐ En osaa sanoa ☐

Jos **aikoo lopettaa**, mikä tai mitkä seuraavista vaihtoehtoista vaikuttavat päätökseen?

Valitkaa kolme tärkeintä vaihtoehtoa:

- ☐ Yrityksen toiminnasta vastaavien henkilöiden ikääntyminen
 - ☐ Liian kalliit tuotantokustannukset
 - ☐ Työvoiman kalleus
 - ☐ Virallisesta valvonnasta perittävät maksut
 - ☐ Elintarvikkeita koskevan lainsäädännön vaatimusten täyttämiseksi vaadittavat toimenpiteet
 - ☐ Muu tekijä, mikä: _____
-

J 3. Aikooko laitos investoida uusiin rakenteisiin tai uusiin toimintoihin seuraavien kolmen vuoden aikana?

Aikoo investoida ☐ Ei aio investoida ☐ En osaa sanoa ☐

Jos **ei aio investoida**, mikä on tärkein syy?

- ☐ Ei ole tarvetta investoida
 - ☐ Ei ole taloudellisia mahdollisuuksia investoida
 - ☐ Olisi taloudellisia mahdollisuuksia, mutta se ei silti ole taloudellisesti kannattavaa
 - ☐ Muu syy, mikä: _____
-

K. KÄYTETTÄVISSÄ OLEVAT AJALLISET JA TALOUDELLISET RESURSSIT

K 1. Millä tavalla laitoksen ajalliset ja taloudelliset resurssit riittävät elintarvikelainsäädäntöön liittyvän osaamisen hankkimiseen ja ylläpitämiseen?

Aikaa on riittävästi ☐

Aikaa ei ole riittävästi ☐

En osaa sanoa ☐

Rahaa on riittävästi ☐

Rahaa ei ole riittävästi ☐

En osaa sanoa ☐

K 2. Millä tavalla laitoksen ajalliset ja taloudelliset resurssit riittävät elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamiseen käytännön toiminnassa?

Aikaa on riittävästi ☐

Aikaa ei ole riittävästi ☐

En osaa sanoa ☐

Rahaa on riittävästi ☐

Rahaa ei ole riittävästi ☐

En osaa sanoa ☐

SUURKIITOKSET VAIVANNÄÖSTÄNNE JA KYSELYYN KÄYTTÄMÄSTÄNNE AJASTA!

Liite 2. Enkät till företag inom livsmedelsbranschen om lagstiftning som omfattar livsmedelsproduktion

Med lagstiftning som omfattar livsmedelsproduktion avses i denna enkät all den lagstiftning, som gäller livsmedelsproduktion i anläggningen dvs. **livsmedelslagstiftning**.

A. BAKGRUNDS INFORMATION

A 1. Vilket är Er tjänst eller uppgift inom anläggningen? _____

A 2. I vilken omfattning ansvarar Ni för kunnandet av livsmedelslagstiftningen i anläggningen?

Kunnandet av livsmedelslagstiftningen i anläggningen är ☐ enbart på mitt ansvar
☐ på mitt och på andras ansvar
☐ inte på mitt ansvar

A 3. Kön Kvinna ☐ Man ☐

A 4. Ålder Under 35 ☐ 35–44 ☐ 45–54 ☐ Över 55 ☐

B. BASINFORMATION OM ANLÄGGNINGEN

B 1. Vilket år har anläggningen byggts eller har sist blivit basrenoverad? _____

B 2. Länet där anläggningen ligger i, är

Lapplands län ☐ Uleåborgs län ☐
Västra-Finlands län ☐ Östra-Finlands län ☐
Södra-Finlands län ☐

B 3. Har företaget andra anläggningar i Finland utöver denna anläggning? Ja ☐ Nej ☐

B 4. Hur många personer sysselsätter lagt?

☐ 0–2
☐ 3–9
☐ 10–19
☐ 20–49
☐ 50–249
☐ 250 eller mer

B 5. Summan av företagets omsättningen i anläggningen samman-
år 2005 var

☐ Max 2 milj. €
☐ Över 2 milj. men max 10 milj. €
☐ Över 10 milj. men max 50 milj. €
☐ Över 50 milj. men max 500 milj. €
☐ Över 500 milj. €

B 6. Hur stor var anläggningens produktion (kg) år 2005? _____ kg.

C. ANLÄGGNINGENS AKTIVITETER

C 1. Vilken typ av anläggning har anläggningen godkänts till och vilka aktiviteter har anläggningen?

<input type="checkbox"/> EU-anläggning i köttbranschen	<input type="checkbox"/> Småskalig anläggning i köttbranschen	<input type="checkbox"/> Anläggning i fisk branschen
<input type="checkbox"/> slakt	<input type="checkbox"/> slakt	<input type="checkbox"/> rensning
<input type="checkbox"/> styckning	<input type="checkbox"/> styckning	<input type="checkbox"/> bearbetning av råpro dukter
<input type="checkbox"/> annan vidareförädling av kött	<input type="checkbox"/> annan vidareförädling av kött	<input type="checkbox"/> annan vidareförädling av fisk

C 2. Från vilka områden inkommer det råvaror till anläggningen?

- ☐ Från nationella marknaden
☐ Från andra EU-länder
☐ Utanför EU

C 3. Till vilka områden levererar anläggningen sina produkter?

- ☐ Till nationella marknaden
☐ Till andra EU-länder
☐ Utanför EU

C 4. Fungerar anläggningen som en första ankomstplats Ja ☐ Nej ☐ Vet ej ☐

C 5. Fungerar anläggningen året runt eller säsongmässigt?

Året runt ☐

Säsongmässigt ☐ Vilken del av året? _____

D. KUNNANDET AV LAGSTIFTNING GÄLLANDE LIVSMEDELSPRODUKTION

D 1. Hur har Ni anskaffat kunskandet i livsmedelslagstiftningen som behövs i Er tjänst eller uppgift?

Ringa in de alternativ som gäller för Er:

1. Genom praktisk erfarenhet
2. Har avlagt hygienpasset (hygienkompetens)
3. Har avlagt examen i livsmedelsbranschen på universitets eller i yrkeshögskolanivå
4. Har avlagt annan universitets eller yrkeshögskola examen än i livsmedelsbranschen
5. Har avlagt yrkes- eller specialyrkesexamen (t.ex. yrkesexamen i köttbranschen)
6. Har avlagt yrkesinriktad grundexamen i livsmedelsbranschen
7. Har avlagt annan yrkesinriktad grundexamen än i livsmedelsbranschen eller avlagt gymnasiet
8. Har deltagit i olika kurser anordnade av rådgivningsorganisationer (utvecklings- och stödorganisationer m.m.)
9. Fått information från olika rådgivningsorganisationers andra material (internet, broschyrer, m.m.)
10. Läst själv från lagstiftningen
11. Läst själv från anvisningar givna av myndigheter
12. Deltagit i utbildningstillfällen anordnade av myndigheter
13. Fått information från myndigheternas andra material (internet, broschyrer, m.m.)
14. Frågat råd vid behov från myndigheten
15. På annat sätt eller utbildning, vilket: _____
16. Vet ej

D 2. Enligt Er åsikt, vilka är de tre viktigaste sätt på vilka anläggningen för tillfället i praktiken skaffar sig information och kunskap i livsmedelslagstiftningen och dess tolkning?

Ni kan använda listan i frågan **D1.** som hjälp eller nämna också sådana sätt som inte finns på listan.

Viktigast _____ Näst viktigast _____ Tredje viktigast _____
Annat att nämna _____

D 3. Hur många personarbetsdagar är anläggningen beredd att använda till utbildning inom livsmedelslagstiftning under ett år?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Under en personarbetsdag | <input type="checkbox"/> 1–5 personarbetsdagar |
| <input type="checkbox"/> 6–14 personarbetsdagar | <input type="checkbox"/> 15–30 personarbetsdagar |
| <input type="checkbox"/> Över 30 personarbetsdagar | <input type="checkbox"/> Vet ej |

D 4. Har anläggningens personal deltagit i utbildning inom livsmedelslagstiftning under följande år?

- | | | | |
|------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 2006 | Ja <input type="checkbox"/> | Nej <input type="checkbox"/> | Vet ej <input type="checkbox"/> |
| 2005 | Ja <input type="checkbox"/> | Nej <input type="checkbox"/> | Vet ej <input type="checkbox"/> |
| 2004 | Ja <input type="checkbox"/> | Nej <input type="checkbox"/> | Vet ej <input type="checkbox"/> |

E. LAGSTIFTNING GÄLLANDE LIVSMEDELSPRODUKTIONEN I ANLÄGGNINGENS VERKSAMHET

E 1. Vilken person eller vilken organisation tror Ni att har för tillfället den bästa sakkunskapen i livsmedelslagstiftningens krav? Kryssa i bara det viktigaste alternativet.

- ☐ Medlem / medlemmar av anläggningens personal, tjänst / tjänster: _____
- ☐ Anläggningens lokala tillsynsmyndighet
- ☐ Någon annan myndighet
- ☐ Utomstående rådgivningsorganisation (utvecklings- och stödorganisationer m.m.), vilken: _____
- ☐ Någon annan utomstående organisation, vilken: _____
- ☐ Vet ej

E 2. Vilka av följande skriftliga kunskapskällor av livsmedelslagstiftningen använder Er anläggning huvudsakligen?

- ☐ Den skriftliga EG-lagstiftningen
- ☐ Den skriftliga nationella lagstiftningen
- ☐ Annan skriftlig lagstiftningskälla, vilken: _____
- ☐ Anläggningen använder inte skriftlig lagstiftningskälla
- ☐ Vet ej

E 3. Om Er anläggning använder skriftlig lagstiftning, varifrån fås den?

- ☐ Anläggningen köper den skriftliga lagstiftningen, varifrån: _____
- ☐ Anläggningen får den skriftliga lagstiftningen från kommunens livsmedelstillsynsmyndighet
- ☐ Anläggningen får den skriftliga lagstiftningen från annan myndighet, vilken: _____
- ☐ Anläggningen får den skriftliga lagstiftningen från utomstående organisation (utvecklings- och stödorganisationer m.m.), vilken: _____
- ☐ Från internet
- ☐ Annanstans, varifrån: _____
- ☐ Vet ej

E 4. Var annanstans ifrån får anläggningen information av den uppdaterade lagstiftningens innehåll än från den skriftliga lagstiftningen?

- ☐ Anläggningen får muntlig information från kommunens livsmedelstillsynsmyndighet
- ☐ Anläggningen får muntlig information från annan myndighet, vilken: _____
- ☐ Anläggningen får informationen från myndigheternas inspektionsrapporter
- ☐ Anläggningen får informationen från myndigheternas skriftliga anvisningar

☐ Anläggningen får informationen från utomstående organisation (utvecklings- och stödorganisationer m.m.), vilken: _____

☐ Från internet

☐ Från egna branschens tidningar, vilka: _____

☐ Annanstans, varifrån: _____

☐ Fås ingenstans

☐ Vet ej

E 5. Markera efter följande påståenden vilken är Er åsikt om påståenden.

Helt av samma åsikt = 1, tämligen samma åsikt = 2, tämligen annan åsikt = 3, helt av annan åsikt = 4, vet ej = VE

	1	2	3	4	VE
1. Livsmedelslagstiftningen är lätt att skaffa för anläggningen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Information om ikraftträdandet av livsmedelslagstiftningens förändringar fås bra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Livsmedelslagstiftningen är en tydligt gestaltat enhet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Genom att läsa livsmedelslagstiftningen framgår vad som krävs av anläggningen i praktiken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Det är enkelt för anläggningen att följa livsmedelslagstiftningens krav.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Livsmedelslagstiftningens krav är väsentliga för att försäkra livsmedelssäkerheten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E 6. Om man tar hänsyn till omfattningen av Er anläggning, hur anser Ni att livsmedelslagstiftningens krav lämpar sig för Er anläggning?

Mycket bra ☐

Ganska bra ☐

Ganska dåligt ☐

Mycket dåligt ☐

Vet ej ☐

Om Ni vill kan Ni argumentera Ert svar i frågan E6. här: _____

F. KARTLÄGGNING AV LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGENS PROBLEMPUNKTER

F 1. Har Ni haft besvärligheter med att följa livsmedelslagstiftningen speciellt i nedanstående punkter? Om ja, ringa in de alternativ, som Ni har haft besvärligheter med.

Om Ni inte har haft besvärligheter med att följa livsmedelslagstiftningen, flytta Er till frågan G1.

- | | |
|---|---|
| 1. Godkännandet av anläggningen eller aktiviteter | 24. Tillsyn av myndigheter |
| 2. Godkännandet av planen för egenkontroll | 25. Myndighetsprov |
| 3. Tillverkningsutrymmens antal eller storlek | 26. Tillsynsavgifter |
| 4. Tillverkningsutrymmens läge och farleder | 27. Biprodukter och avfall |
| 5. Socialutrymmen | 28. Bokföring och dokument |
| 6. Konstruktion och underhåll av utrymmen | 29. Krav på spårbarhet |
| 7. Vatten, ventilation och avlopp | 30. Information från livsmedelskedjan |
| 8. Byggnadsmaterial | 31. Upplysningsplikt |
| 9. Maskiner och redskap | 32. Hygienkompetens |
| 10. Produkternas temperaturkrav | 33. Temperaturkrav på tillverkningsutrymmen |
| 11. Hygienkrav på tillverkning | 34. Slakt på gården |
| 12. Sakkunskap av livsmedelsprocesser | 35. Transport av levande djur |
| 13. Produkternas värmebehandlingar | 36. Avlastning av djur och ladugård |
| 14. Emballering och förpackande | 37. Djurens välbefinnande |

15. Hälso- och identifieringsmärknings
16. Förpackningsmärknings
17. Krav på livsmedel
18. Lagring av material m.m.
19. Lagring av produkter
20. Krav på egenkontroll
21. Egenkontrollprov
22. Laboratorier
23. HACCP-system

38. Utbildning av personal
39. Köttbesiktning
40. Transport av produkter
41. Export
42. Import
43. Behandling av riskmaterial
44. Krav på första ankomstplatsverksamhet
45. Planering av anläggningens verksamhet på lång sikt
46. Annat, vad? _____

Markera här från de ovan inringade punkterna vilka tre (3) punkter har orsakat mest besvärigheter:

Mest besvärigheter _____ Näst mest besvärigheter _____ Tredje mest besvärigheter _____

Annat att nämna: _____

F 2. Om Ni önskar kan Ni förklara här, hurdana har besvärigheterna varit och vilka påverkningar de har haft på anläggningens verksamhet. Markera med numren från föregående lista vilken punkt Ni hänvisar till.

F 3. Om ni önskar kan ni beskriva här, hurdana kostnadspåverkningar har svårigheterna orsakat (om möjligt, antal euro eller alternativt kan Ni använda verbala uppskattningar så som "små", "måttliga" eller "stora" investeringar).

G. STÖD OCH FINANSIERING

G 1. Har anläggningen sökt stöd/finansiering under de tre sista åren?

Har sökt ☐ Har inte sökt ☐ Vet ej ☐

Om **har sökt**, vilka stöd? _____

G 2. Om anläggningen har sökt stöd/finansiering, har anläggningen upptäckt konflikter mellan livsmedelslagstiftningens krav och de verksamhetssätt som stöden/finansieringen förutsätter?

Har upptäckt ☐ Har inte upptäckt ☐ Vet ej ☐

Om **har upptäckt**, hurdana faktorer?

H. RÅDGIVNING

H 1. I vilka följande områden skulle Er anläggning behöva mest rådgivning?

Ringa in de fem viktigaste alternativen:

- | | |
|--|--|
| 1. Företagets kommersiella ledning | 9. Produktutveckling |
| 2. Egenkontroll | 10. Utveckling av affärsidén |
| 3. Distribuering och logistik | 11. Marknadsföring och försäljning |
| 4. Livsmedelslagstiftningens krav | 12. Livsmedelshygien |
| 5. Uppfylla livsmedelslagstiftningens krav i praktiken | 13. Utarbetandet av HACCP -systemet |
| 6. Kunskap i livsmedelsproduktionsprocesser | 14. Personalförvaltning |
| 7. Planering av anläggningens utrymmen | 15. Export och internationell expanderings |
| 8. Stöd- och finansieringsärenden | 16. Annat, vad: _____ |

H 2. När anläggningen etablerades, varifrån fick den rådgivning gällande livsmedelslagstiftning?

- ☐ Från den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten
- ☐ Från länets livsmedelstillsynsmyndighet
- ☐ Från den statliga livsmedelstillsynsmyndigheten (Livsmedelsverket, Livsmedelssäkerhetsverket)
- ☐ Från Arbetskrafts- och näringscentralen (TE-centralen)
- ☐ Från företagsverksamhet stödjande organisation, vilken: _____
- ☐ Från anläggningens planerare (arkitekt m.m.)
- ☐ Annanstans, varifrån: _____
- ☐ Ingenstans
- ☐ Vet ej

H 3. När anläggningen har redan varit i verksamhet eller verksamheten har blivit utvidgad, varifrån har anläggningen fått rådgivning gällande livsmedelslagstiftningen?

- ☐ Från den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten
- ☐ Från länets livsmedelstillsynsmyndighet
- ☐ Från den statliga livsmedelstillsynsmyndigheten (Livsmedelsverket, Livsmedelssäkerhetsverket)
- ☐ Från Arbetskrafts- och näringscentralen (TE-centralen)
- ☐ Från företagsverksamhet stödjande organisation, vilken: _____
- ☐ Från anläggningens planerare (arkitekt m.m.)
- ☐ Annanstans, varifrån: _____
- ☐ Ingenstans
- ☐ Vet ej

H 4. Markera efter följande påståenden vilken är Er åsikt om påståenden.

Helt av samma åsikt = 1, tämligen samma åsikt = 2, tämligen annan åsikt = 3, helt av annan åsikt = 4, vet ej = VE

	1	2	3	4	VE
1. Vår anläggning har fått tillräckligt med rådgivning om tolkning av livsmedelslagstiftningens krav.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Vår anläggning har fått tillräckligt med rådgivning om hur livsmedelslagstiftningens krav i praktiken följs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Den rådgivning som vi har fått om livsmedelslagstiftningen har varit tillräckligt kunnig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Vår anläggning har fått tillräckligt med rådgivning om livsmedelslagstiftningen från den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Man hamnar söka rådgivning om livsmedelslagstiftning från många olika håll.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

H 5. I vilka områden i livsmedelslagstiftningen skulle anläggningen enligt Er åsikt speciellt behöva rådgivning när anläggningen etablerades? Ni kan använda listan i frågan F 1. som hjälp.

H 6. I vilka områden i livsmedelslagstiftningen skulle anläggningen enligt Er åsikt speciellt behöva rådgivning när anläggningen är redan i verksamhet? Ni kan använda listan i frågan F 1. som hjälp.

H 7. Från vilken organisation eller av vem skulle det vara bra att få rådgivning?
Ringa in det bästa alternativet:

Myndighet (ringa också in vilken myndighetsnivå)

Statlig myndighet

Länets myndighet

Kommunal myndighet

Myndighet som godkänt anläggningen

Har ingen betydelse, vilken myndighetsnivå ger rådgivningen

Vet ej, vilken myndighetsnivå borde ge rådgivningen

Given av annan organisation (utvecklings- och stödorganisationer m.m.),
vilken: _____

Har ingen betydelse, vilken organisation ger rådgivningen.

Given på annat sätt, vilket: _____

Vet ej

H 8. Om ni vill yttra Er någonting om rådgivning som inte blev frågat, kan Ni skriva här:

I. TILLÄMPNING AV LAGSTIFTNING GÄLLANDE LIVSMEDELSPRODUKTION

I 1. Hur ofta har anläggningen och anläggningens tillsynsmyndighet haft olika uppfattningar om innehållet av livsmedelslagstiftningens krav?

Alltid ☐

Ofta ☐

Sällan ☐

Aldrig ☐

Vet ej ☐

I 2. Nedan har det framförts påståenden som gäller livsmedelslagstiftningens tillämpning i Er anläggning. Markera efter påståenden vilken är Er åsikt om påståenden.

Helt av samma åsikt = 1, tämligen samma åsikt = 2, tämligen annan åsikt = 3, helt av annan åsikt = 4, vet ej = VE

	1	2	3	4	VE
1. I sådana livsmedelslagstiftningskrav, som innehåller möjlighet för tolkning, kan vi komma överens om sättet att uppfylla kraven genom att <i>förhandla</i> med anläggningens tillsynsmyndighet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Vår anläggning framför vanligen tillsynsmyndigheten ett <i>alternativ till lösning</i> över hur livsmedelslagstiftningens krav uppfylls.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Anläggningens tillsynsmyndighet har vanligen <i>accepterat</i> anläggningens framförda alternativ till lösning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Livsmedelslagstiftningens krav borde vara likadana för alla anläggningar i samma bransch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Livsmedelslagstiftningens krav borde tillämpas flexibelt i anläggningar och ta hänsyn till anläggningens storlek och verksamhetens omfattning.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Kostnader härrörande livsmedelslagstiftningen borde vara lika stora för anläggningar av samma storlek och samma bransch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Kostnader härrörande livsmedelslagstiftningen kan variera beroende på riskbedömning för anläggningar av samma storlek och samma bransch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

J. ANLÄGGNINGENS FRAMTIDSPLANER

J 1. Skall anläggningen förändra sin verksamhet under följande tre år?

Skall förändra ☐

Skall inte förändra ☐

Vet ej ☐

Om anläggningen **skall förändra sin verksamhet**, kryssa i de alternativ som motsvarar anläggningens planeringar:

Anläggningen planerar att

☐ Byta bransch

☐ Avsluta gamla aktiviteter

☐ Påbörja nya aktiviteter

☐ Öka produktionen

☐ Minska produktionen

☐ Öka antalet produkter

☐ Minska antalet produkter

☐ Anläggningen har inte ännu beslutat, vilka förändringar är aktuella.

☐ Anläggningen har andra planer, vilka: _____

☐ Vet ej

J 2. Skall anläggningen sluta sin verksamhet under följande tre år?

Skall sluta ☐

Skall inte sluta ☐

Vet ej ☐

Om anläggningen **skall sluta**, vilka av de följande alternativ påverkar anläggningens beslut: Välj de tre viktigaste alternativen:

- ☐ Åldrandet av personalen som ansvarar för företagets verksamhet
- ☐ För dyra produktionskostnader
- ☐ För dyra arbetskraftskostnader
- ☐ Kostnader av officiell tillsyn
- ☐ Åtgärder för att fylla livsmedelslagstiftningens krav
- ☐ Annan faktor, vilken: _____

J 3. Skall anläggningen investera i nya konstruktioner eller nya aktiviteter under följande 3 år?

Skall investera ☐ Skall inte investera ☐ Vet ej ☐

Om anläggningen skall **inte investera**, vilken är den viktigaste anledningen?

- ☐ Anläggningen har inte behov av att investera
- ☐ Anläggningen har inte ekonomiska investeringsmöjligheter
- ☐ Anläggningen har ekonomiska investeringsmöjligheter men investeringen är inte ekonomiskt lönande
- ☐ Annan anledning, vilken: _____

K. TID OCH EKONOMISKA RESURSER

K 1. Hur räcker anläggningens tid och ekonomiska resurser till att skaffa sig och uppehålla kunskandet av livsmedelslagstiftningen?

Har tillräckligt med tid ☐ Har inte tillräckligt med tid ☐ Vet ej ☐
Har tillräckligt med pengar ☐ Har inte tillräckligt med pengar ☐ Vet ej ☐

K 2. Hur räcker anläggningens tid och ekonomiska resurser till att följa livsmedelslagstiftningens krav i den praktiska verksamheten?

Har tillräckligt med tid ☐ Har inte tillräckligt med tid ☐ Vet ej ☐
Har tillräckligt med pengar ☐ Har inte tillräckligt med pengar ☐ Vet ej ☐

ETT STORT TACK FÖR ERT BESVÄR OCH FÖR DEN TID NI HAR ANVÄNT FÖR ATT Fylla I ENKÄTEN!

LIITE 3. Elintarvikealan yrityksen haastattelu elintarvikkeiden tuotantoon liittyvästä lainsäädännöstä

Yrityksen/laitoksen nimi:

Haastattelupäivämäärä:

Haastattelurunko

A. Haastatteluun osallistujien nimet ja tehtävänimikkeet

B. Yleinen laitoksen ja toimintojen esittely

C. Perustiedot laitoksesta

1. Toimiala
2. Toiminnot
3. Onko toiminta ympärivuotista vai kausittaista
4. Tuotannon määrä vuonna 2005
5. Henkilöstömäärä
6. Raaka-aineiden markkina-alueet
7. Tuotteiden markkina-alueet
8. Pinta-ala

D. Laitoksen hyväksyminen

1. Minkä lain mukaan laitos on hyväksytty ja milloin
2. Minkälainen hyväksyminen oli kyseessä (esim. muutos pienimuotoisesta EU-laitokseksi tai kokonaan uusi laitos tai uusi toiminto)
3. Liittyikö hyväksymiseen ongelmia, esim. hakemuksen laatimiseen tai liitteisiin
4. Hyväksymiseen liittyvät tarkastukset
5. Hyväksymiseen liittyvät maksut
6. Hyväksymisen edellytyksenä olleet muutokset ja toimenpiteet esim. laitoksen rakenteissa
7. Kuka laati omavalvontasuunnitelman ja HACCP –järjestelmän
8. Muuta mainittavaa

E. Kustannukset ja investoinnit

1. Liikevaihto vuonna 2005
2. Uuden hyväksymisen aiheuttamat kustannukset
3. Kustannusten kuoletusaika
4. Viranomaisen edellyttämät korjaukset ja niistä aiheutuneet kustannukset
5. Muut maksut
6. Muuta mainittavaa

F. Lainsäädännön ongelmakohdat (jos ongelmakohta nimettiin, kysyttiin tarkempia perusteluja)

- | | |
|--|---|
| 1. Laitoksen tai toimintojen hyväksyminen | 24. Viranomaisvalvonta |
| 2. Omaohjelmasuunnitelman hyväksyminen | 25. Viranomaisnäytteet |
| 3. Tuotantotilojen määrä tai koko | 26. Ohjelmamaksut |
| 4. Tuotantotilojen sijoittelu ja kulkureitit | 27. Sivutuotteet ja jätteet |
| 5. Sosiaalilaitat | 28. Kirjanpito ja asiakirjat |
| 6. Tilojen rakenteet ja kunnossapito | 29. Jäljitettävyyshaatimukset |
| 7. Vesi, ilmanvaihto, viemärointi | 30. Elintarvikeketjun tiedot (ketjuinformaatio) |
| 8. Rakennusmateriaalit | 31. Tiedonantovelvollisuus |
| 9. Laitteet ja välineet | 32. Osaamistodistus (hygieniapassi) |
| 10. Tuotteiden lämpötilahaatimukset | 33. Tuotantotilojen lämpötilahaatimukset |
| 11. Tuotannon hygieniahaatimukset | 34. Tilalla tapahtuva teurastus |
| 12. Elintarvikeprosessien tuntemus | 35. Elävien eläinten kuljetus |
| 13. Tuotteiden lämpökäsittely | 36. Eläinten purkupaikka ja navetta |
| 14. Kääriminen ja pakkaaminen | 37. Eläinten hyvinvointi |
| 15. Terveys- ja tunnistusmerkinnät | 38. Henkilökunnan koulutus |
| 16. Pakkausmerkinnät | 39. Lihantarkastus |
| 17. Elintarvikkeita koskevat vaatimukset | 40. Tuotteiden kuljetus |
| 18. Materiaalien ym. varastointi | 41. Vienti |
| 19. Tuotteiden varastointi | 42. Tuonti |
| 20. Omaohjelmahaatimukset | 43. Riskiaineiden käsittely |
| 21. Omaohjelmänäytteet | 44. Ensisaapumistoiminta |
| 22. Laboratoriot | 45. Laitoksen toiminnan suunnittelu pitkäksi ajaksi |
| 23. HACCP -järjestelmä | 46. Muu, mikä? |

G. Muiden toimijoiden asettamat vaatimukset yrityksen tuotteille tai kuljetuksille

H. Mistä laitos saa/hankkii ajantasaisen lainsäädännön

I. Mistä (lainsäädännöstä/laeista/asetuksista) löydätte toimijoille asetetut vaatimukset

J. Lainsäädännön yleinen tuntemus (keitä ja mitä asioita pääpiirteissään koskevat)

1. Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 37/ EEO/2006 (laitosasetus)
2. Elintarvikelaki 23/2006
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieni-asetus 853/2004 EY
4. Yleinen elintarvikehygieni-asetus 852/2004 EY
5. Yleinen elintarvikeasetus 178/2002 EY

K. Ketkä laitoksen henkilökunnasta osallistuvat laitosta koskevien elintarvikelainsäädännön vaatimusten tulkin- taan

L. Kuka viime kädessä käytännössä päättää, miten jotain tiettyä vaatimusta noudatetaan (valvoja/laitos)

M. Kuinka suurelta osin elintarvikelainsäädännön osaaminen/hallinta on laitoksen valvojan harteilla

N. Niiden henkilöiden koulutus, jotka osallistuvat lainsäädännöstä vaatimusten tulkinnasta käytäviin neuvotteluihin

O. Tuet ja rahoitus

1. Onko hakenut tukia/rahoitusta
2. Mitä tukia/rahoitusta
3. Onko saanut tukia/rahoitusta
4. Onko ollut ristiriitaisuuksia tukien/rahoituksen saamisen edellytysten ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten välillä
5. Miten elintarvikevalvontaviranomaisen rooli on liittynyt tukien/rahoituksen hakemiseen

P. Valvonta ja lainsäädännön soveltaminen

1. Kuinka usein valvoja käy laitoksessa
2. Käykö riittävän usein
3. Saako laitos riittävästi neuvontaa elintarvikelainsäädännöstä
4. Käsitys valvonnan yhdenmukaisuudesta, onko havainnut eroavaisuuksia samassa kunnassa
5. Onko havainnut eroavaisuuksia tämän laitoksen ja muissa kunnissa olevien laitosten välillä?

Q. Miten arvioisi elintarviketurvallisuuden merkitystä tällä hetkellä oman laitoksen näkökulmasta?

Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja



- 1/2007 Suomen ilveskannan hoitosuunnitelma
ISBN 978-952-453-312-6
- 1a/2007 Förvaltningsplan för Finlands lodjursstam
ISBN 978-952-453-336-2
- 1b/2007 Management plan for the lynx population in Finland
ISBN 978-952-453-340-9
- 2/2007 Suomen karhukannan hoitosuunnitelma
ISBN 978-852-453-313-3
- 2a/2007 Management plan for the bear population in Finland
ISBN 978-952-453-341-6
- 3/2007 Maatalouspolitiikan vaihtoehdot
ISBN 978-952-453-316-4
- 4/2007 Itämeren hyljekantojen hoitosuunnitelma
ISBN 978-952-453-329-4
- 4a/2007 Förvaltningsplan för Östersjöns sälstammar
ISBN 978-952-453-337-9
- 4b/2007 Management Plan for the Finnish Seal Populations in
the Baltic Sea
ISBN 978-952-453-348-5
- 5/2007 Kansallinen metsäohjelma 2010 - Seurantareportti
2005–2006
ISBN 978-952-453-330-0
- 5a/2007 Finlands nationella skogsprogram 2010 -
Uppföljningsrapport 2005–2006
ISBN 978-952-453-331-7
Vain verkkojulkaisu
- 5b/2007 Finland's National Forest Programme 2010 -
Follow-up report 2005–2006
ISBN 978-952-453-332-4
Vain verkkojulkaisu



Hallituksen politiikka ohjelmat
Yrittäjyys

